

SI

HR

EN

STATUS SOLID 300

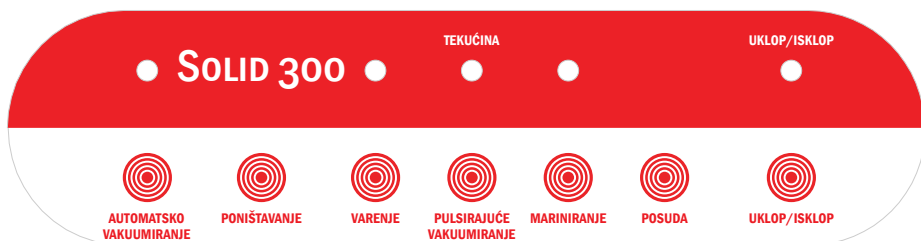
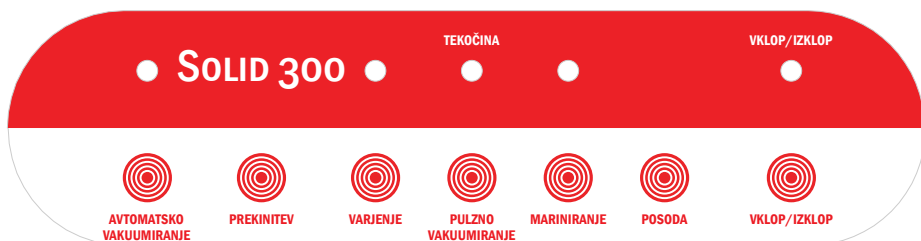
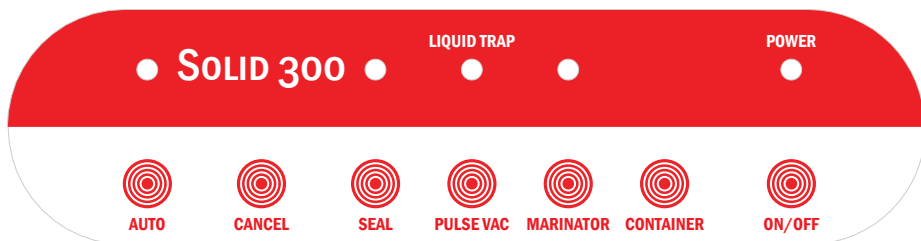
POLPROFESIONALNI APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE
POLUPROFESIONALNI APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE
SEMI-PROFESSIONAL VACUUM PACKING MACHINE

NAVODILA ZA UPORABO
UPUTE ZA UPOTREBU
USER MANUAL



STATUS

innovations



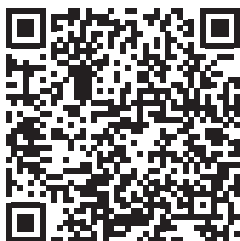
STATUS SOLID 300

POLPROFESIONALNI APARAT ZA VAKUUMIRANJE IN VARJENJE

NAVODILA ZA UPORABO



Video navodila



STATUS

izvirni pripomočki

1. VARNOSTNA NAVODILA IN RAZLAGA DELOVANJA APARATA

1.1. OBRATOVALNI POGOJI

Maksimalna temperatura okolice pri normalni uporabi je +40 °C, povprečje temperatur v času 24 ur pa ne sme presegati +35 °C. Najnižja dovoljena temperatura okolice je -5 °C. Okoliški zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne sme presegati 50 % pri maksimalni

temperaturi +40 °C. Višje relativne vlage so dovoljene pri nižji temperaturi okolice (npr. 90 % pri +20 °C).

Če aparat ne deluje 5 minut, se izklopi. Za ponoven vklop pritisnite tipko On/Off.

1.2. VARNOSTNA NAVODILA

- a.) Delovna površina mora biti suha in normalno temperirana (ne vroča), ne sme biti v bližini toplotnega oddajnika (npr. grelne plošče) ali vodnega vira.
- b.) Preverite mrežni kabel in vtičnico, še preden priključite aparat na električni tok. Če opazite kakršno koli napako, se obrnite na našo servisno službo, navedeno spodaj.
- c.) Aparat čistite le s suho ali minimalno navlaženo krpo.
- d.) Med uporabo se nikoli ne dotikajte varilnega traku (št. 15 na sliki 1), lahko je vroč in se opečete.
- e.) Aparat uporabljajte izključno za namene opisane v navodilih.
- f.) Če je priključna vrstica poškodovana, jo mora v izogib nevarnosti zamenjati proizvajalec ali njegov serviser ali podobno usposobljena oseba.
- g.) Aparat lahko uporabljajo otroci stari 8 let in starejši in osebe z

zmanjšanimi fizičnimi, čutnimi ali mentalnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj oz. znanja, če so pod nadzorom ali poučeni glede uporabe aparata na varen način in da razumejo možne nevarnosti.

h.) Otroci se ne smejo igrati z aparatom. Čiščenja in vzdrževanja aparata ne smejo izvajati otroci brez nadzora.

h.) Garancija izgubi veljavnost, če:

- aparat poskuša popravljati nepooblaščen in nestrokovna oseba,
- uporabljate aparat za druge namene, kot je predvideno,
- ne upoštevate varnostnih predpisov in navodil za uporabo.

Proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti za poškodbe, ki izhajajo iz nepravilne uporabe ali so posledica neupoštevanja navodil.

1.3. ČASOVNE OPREDELITVE DELOVANJA

Za pravilno delovanje aparata mora biti med posameznimi cikli varjenja ali vakuumiranja najmanj 120 sekund razmika. Če si cikli sledijo prehitro, se aparat samodejno ustavi (podrobnejše informacije najdete v poglavju 7. Nasveti pri motnjah delovanja).

Počakajte, da se aparat ohladi (približno 45 minut). Nato nadaljujte z delom. Aparata med ohlajanjem ne izključujte iz električnega omrežja.

1.4. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- a.) Pred čiščenjem izključite vtičač aparata iz omrežja.
- b.) Za čiščenje aparata uporabite mehko, suho ali navlaženo krpo. Ne uporabljajte gobic, hrapavih krp, sredstev za poliranje ali razkužil, ki lahko poškodujejo površino posameznih sestavnih delov. Nikoli ne potopite aparata v vodo ali pod tekočo vodo. Nikoli ne brizgajte čistilnih sredstev direktno po notranji niti zunanji strani aparata.
- c.) Pred uporabo mora biti aparat vedno popolnoma suh.
- d.) Varilni trak ima teflonsko prevleko. Morebitne ostanke vakuumske folije odstranite z mehko krpo.
- e.) Čiščenje teflonske prevleke je dovoljeno le, ko je aparat ohlajen. V nobenem primeru ne uporabljajte ostrih predmetov za odstranjevanje morebitnih ostankov folije.
- f.) Ne zaklepajte pokrova, ko aparat ni v uporabi. Tako boste podaljšali življenjsko dobo tesnil.

1.5. SPLOŠNE INFORMACIJE

Status Solid 300 je polprofesionalni aparat vakuuiranje živil v vakuumske vrečke, Statusove (gastro) vakuumske posode, vakuumski vrč ali v posode, zaprte z univerzalnimi vakuumskimi pokrovi. Idealen je za manjše profesionalne kuhinje in zahtevna gospodinjstva.

Največje prednosti shranjevanja v vakuumu so, da:

- ohrani vitamine, minerale ter hranljive snovi in aromo živil,
- ščiti živila pred širjenjem plesni in bakterij,
- podaljša obstojnost živil,
- preprečuje mešanje neprijetnih vonjav živil v hladilniku in zamrzovalniku.

Omeniti velja tudi varčevanje denarja. Prihranite z nakupom večjih pakiranj živil, ki jih nato razdelite na manjše porcije in shranite v vakuumu. Razporedite jih po obrokih in jih zavakuimirane shranite v hladilniku ali zamrzovalniku za daljši čas.

Uporaba aparata je preprosta in učinkovita. Shranjevali boste popolnoma naravno in bolj zdravo, hrana bo sveža dlje časa, vi pa boste prihranili čas in denar.

Status Solid 300 je razvit in narejen v podjetju Status d. o. o. Metlika. Serijska številka aparata se nahaja na tehnični nalepki vsakega aparata.

Prosimo, da pred prvo natančno preberete navodila in jih upoštevate pri uporabi.

Če se pojavi kakršno koli vprašanje, mnenje ali komentar, nas pokličite ali nam pišite.

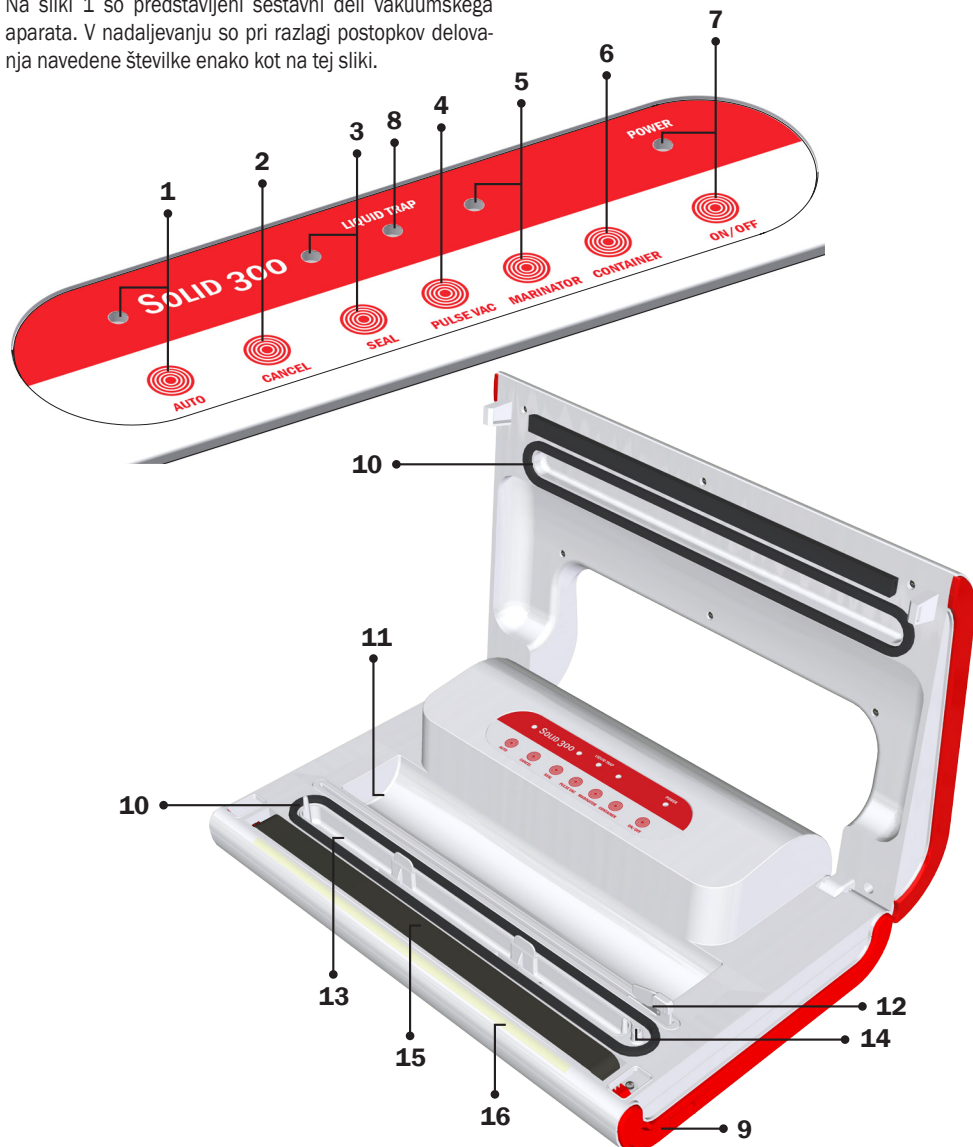
Za več informacij obiščite našo spletno stran www.status.si. Na www.status.si/baza-znanja/ najdete ta navodila v elektronski obliki.

1.6. TEHNIČNI PODATKI

Mere	dolžina: 416 mm širina: 265 mm višina: 118 mm
Teža	približno 5.13 kg
Material	ABS plastika (ohišje)
Črpalka	dvojna črpalka
Vakumska moč	do -800 mbar
Motor	230 V~, 50 Hz Avtomatski izklop v primeru pregrevanja.
Transformator	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 5.7 A (91 VA) Avtomatski izklop v primeru pregrevanja.
Črpalni volumen	22 litrov/min
Krmiljenje	elektronsko
Dolžina varilnega traku	dvojni varilni trak dolžine 300 mm
Nazivna moč, napetost in frekvenca aparata	400 W, 230-240 V~, 50 Hz

1.7. SESTAVNI DELI IN FUNKCIJSKE TIPKE

Na sliki 1 so predstavljeni sestavni deli vakuumskega aparata. V nadaljevanju so pri razlagi postopkov delovanja navedene številke enako kot na tej sliki.



Slika 1: Status Solid 300 z označenimi sestavnimi deli.

FUNKCIJSKA NALEPKA

- 1. Auto (avtomatski način vakuumiranja)**
Aparat samodejno zavakuumira in zavari vrečko na prednastavljen podtlak. Lučka sveti, dokler dela črpalka. Proces je končan, ko lučki Auto in Seal ugasneta.

2.	Cancel (prekinitev) Aparat prekine kateri koli trenutno aktiven postopek.
3.	Seal (varjenje) Uporaba v dveh primerih: <ul style="list-style-type: none"> • Pri izdelavi vrečke iz folije v roli. • Pri ročnem (Pulse Vac) načinu vakuumiranja. Proces je končan, ko lučka Seal ugasne.
4.	Pulse Vac (ročni način vakuumiranja) Črpalka dela, dokler pritisnete tipko. Ko jo spustite, se ustavi. Postopek lahko ponavljate, dokler ne dosežete želenega podtlaka v vrečki. Vrečko zavarite s pritiskom na Seal. Proces je končan, ko lučka Seal ugasne.
5.	Marinator (mariniranje) Začetek samodejnega 18-minutnega programa mariniranja v vakuumski posodi. Program je končan, ko lučka ugasne. Vakuumsko posodo in priključek za mariniranje (Provac 360 marinator set) je potrebno dokupiti.
6.	Container (vakuumiranje posode) Aparat samodejno zavakuumira Statusove vakuumske pripomočke (gastro ali gospodinjske posode, univerzalne pokrove, vrč ali zamaške) na prednastavljen podtlak. Priključek za vakuumiranje je vključen ob nakupu.
7.	On/Off Prižig ali izklop aparata. Lučka ugasne, ko izklopite aparat.
8.	Liquid trap (opozorilo za vsrkano tekočino) Lučka zasveti, če aparat med vakuumiranjem posrka tekočino iz vakuumske vrečke v vakuumski kanal. Preden nadaljujete, sledite postopku, opisanemu v točki 2.4.1.
SESTAVNI DELI	
9.	Mehanizem za izbiro načina zaklepanja in gumba za odklepanje pokrova <ul style="list-style-type: none"> • Položaj z zaklepanjem: uporablja se za varjenje (Seal) in ročno (Pulse Vac) vakuumiranje. Pred začetkom procesa je nujno zaklepanje aparata s pritiskom na levi in desni rob pokrova. Na koncu procesa odklenite pokrov s pritiskom na gumba (št. 9 na sliki 1). • Položaj brez zaklepanja: uporablja se pri avtomatskem vakuumiranju. Po pritisku tipke Auto pritisnite in zadržite pokrov na spodnjem sredinskem delu, dokler ne opazite spremembe v vrečki.
10.	Tesnila Tesnila za vakuumiranje in tesnila za varjenje.
11.	Prostor za folijo v roli
12.	Kanal za vgrajeni nož za rezanje folije
13.	Vakuumski kanal s senzorji za tekočino Če tekočina zaide v vakuumski kanal, zasveti lučka Liquid Trap in aparat se ustavi. Očistite vakuumski kanal in nadaljujte z vakuumiranjem (postopek je opisan v točki 2.4.1.).
14.	Odprtina za priključek za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posod in posode za mariniranje
15.	Dvojni varilni trak Prekrit je s teflonskim trakom in dvojno zavari vrečko.
16.	Status Stiki™ Večkrat uporaben in lahko snemljiv obojestranski lepilni trak, ki olajša nameščanje vrečke v vakuumski kanal in omogoča varčevanje z vrečko. V kompletu je 5 Status Stiki trakov.

2. UPORABA

2.1. SPLOŠNI NAPOTKI

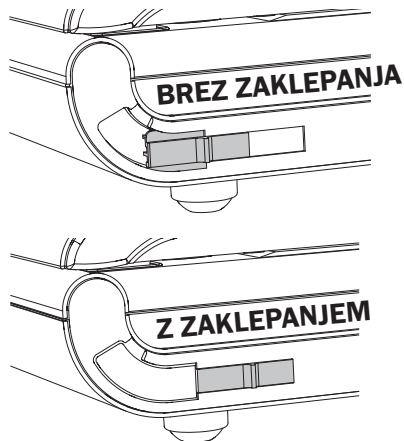
- Pri jemanju aparata iz embalaže preverite, ali ima vse sestavne dele in ali je stanje aparata ter pripadajočih delov neoporečno.
- Pred prvo uporabo obvezno preberite navodila za uporabo.**
- Postavite aparat na ravno, gladko površino, kjer je dovolj prostora za vlaganje živil v vrečke.

2.1.1. MEHANIZEM ZA IZBIRO NAČINA ZAKLEPANJA

Mehanizem lahko nastavite v dve poziciji:

- Položaj brez zaklepanja se uporablja pri avtomatskem vakuuiranju.** Na začetku procesa je potrebno pritisniti na spodnjem sredinskem delu pokrova, dokler ne opazite spremembe v vrečki.
- Položaj z zaklepanjem se uporablja pri ročnem vakuuiranju in pri izdelavi vrečke iz folije.** Pred začetkom procesa je nujno zaklepanje s pritiskom na levi in desni rob pokrova. Na koncu procesa odklenete pokrov s pritiskom na gumba ob strani (št. 9 na sliki 1).

Mehanizem preklopite v način brez zaklepanj tako, da pritisnete gumb in pomaknete zatič proti sebi. Za prekop nazaj v način z zaklepanjem potisnite zatič nazaj.



Slika 2: Mehanizem za izbiro načina zaklepanja.

2.2. PRIPRAVA APARATA ZA UPORABO

2.2.1. NALEPITE STATUS STIKI

- Površino, kjer bo nalepljen Status Stiki, očistite z alkoholom ali acetonom.
- Odlepите eno stran obojestranskega lepilnega traka Status Stiki in ga prilepite na očiščeno površino. S prstom močno pritisnite, da se trak dobro oprime aparata.
- Odstranite še zgornji del lepilnega traku in Stiki je pripravljen za uporabo.
- Vrečka se zalepi na lepilni trak Stiki in med vakuuiranjem ostane na mestu.
- Odstranjevanje: Ko se Stiki umaže oz. več ne drži vrečke, ga odstranite in namestite novega po zgornjih navodilih. Stiki ne pušča sledi na vakuuirskem aparatu.



Slika 3: Status Stiki trak nalepите na ohišje aparata pod varilnim trakom.

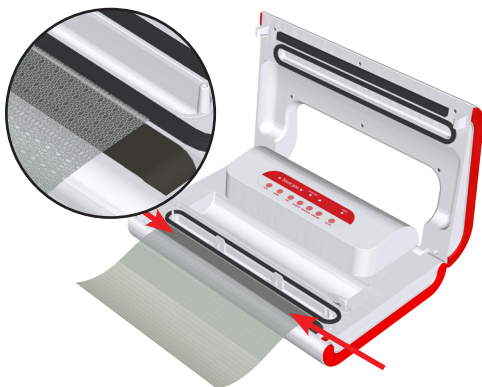
2.2.2. PRIŽGITE VAKUUMSKI APARAT

Vakuumski aparat prižgete s tipko On/Off (št. 7 na sliki 1). Kontrolna lučka Power mora svetiti.

2.3. IZ FOLIJE V ROLI NAREDITE VREČKO: TIPKA ZA VARJENJE SEAL

Mehanizem za zaklepanje prestavite v položaj za zaklepanje, kot je opisano v točki 2.1.1.

- Določite ustrezno dolžino folije, tako da k dolžini živila dodate še nekaj centimetrov.
- Folijo odrežite z integriranim rezilom.
- Položite folijo preko varilnega traku do tesnila (slika 4).
- Zaprte pokrov in ga zaklenite s pritiskom na spodnjem desnem in levem robu.
- Pritisnite tipko Seal. Lučka Seal utripa med procesom varjenja. Za boljši oprijem pokrova se za nekaj sekund samodejno vklopi tudi vakuumska črpalka.
- Vrečka je zavarjena, ko lučka Seal ugasne. Odklenite aparat in dvignite pokrov.



Slika 4: Pri varjenju nastavite vrečko preko varilnega traku do črnega tesnila.

2.4. AVTOMATSKO VAKUUMIRANJE – TIPKA AUTO: VAKUUMIRANJE ČVRSTIH IN SUHIH ŽIVIL (SUHOMESNI IZDELKI, TRDI SIRI, OREŠČKI IPD.)

Mehanizem za zaklepanje prestavite v položaj brez zaklepanja, kot je opisano v točki 2.1.1.

- Vstavite živilo v vrečko. Vrečka naj bo vedno nekaj centimetrov daljša kot živilo, ki ga želite vakuumirati.
- Odpri rob vrečke namestite v sredino vakuumskega kanala med tesnila. Prilepite jo na lepilni trak Status Stiki, tako da med vakuumiranjem ostane na mestu in brez pregibov.
- Zaprte pokrov in pritisnite tipko Auto. Pritisnite in zadržite pokrov na spodnjem sredinskem delu, dokler ne opazite spremembe v vrečki. Lučka Auto sveti dokler črpalka dela.
- Ko aparat preklopi na varjenje, utripa lučka Seal. Ko lučka Seal ugasne, je vrečka zavakuumirana in zavarjena z dvojnim varom.
- Odprite pokrov in odlepite vrečko z lepilnega traku Status Stiki.

vrečke najprej zavijate navzven, vstavite živilo v vrečko in nato robove spet zavijate nazaj. Tako se robovi ne bodo zamastili.



Slika 5: Pri vakuumiranju namestite odprti rob vrečke v sredino vakuumskega kanala.

Priporočilo: Pri vakuumiranju mastnih suhomesnih izdelkov (predvsem slanine) priporočamo, da robove

2.4.1. KAJ STORITI, ČE APARAT MED VAKUUMIRANJEM POVLEČE TEKOČINO IZ VREČKE?

Če opazite, da aparat med vakuumiranjem iz živila vleče tekočino, TAKOJ prekinite vakuumiranje s tipko Cancel. Če postopka vakuumiranja niste pravočasno ustavili in je tekočina prišla v vakuumski kanal, se bo aparat samodejno ustavil in posvetila bo lučka Liquid trap. Sledite temu postopku:

- Dvignite pokrov. Posodico v vakuumskem kanalu (št. 13 na sliki 1) dvignite naravnost navzgor.
- Tekočino izlijte in posodico temeljito obrišite, dokler ni popolnoma suha. Po potrebi obrišite in osušite tudi vakuumski kanal pod posodico.
- Posodico vstavite nazaj in nadaljujte z vakuumiranjem.



Slika 6: Če tekočina zaide v vakuumski kanal, dvignite posodico naravnost navzgor, izlijte tekočino in posodico dobro osušite.

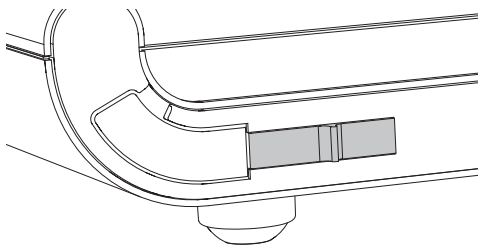
2.5. ROČNO VAKUUMIRANJE – TIPKA PULSE VAC: VAKUUMIRANJE OBČUTLJIVIH IN VLAŽNIH ŽIVIL (SVEŽE MESO, RIBE, ZELENJAVA, SADJE, PECIVO, MEHKI SIRI)

Pulzno vakuumiranje vam omogoča, da postopoma črpate zrak iz vrečke. Črpalka deluje samo, dokler pritisnete tipko Pulse Vac. Z več zaporednimi pritiski lahko natančno zavakuirate tudi najbolj občutljiva živila.

Mehanizem za zaklepanje prestavite v položaj za zaklepanje, kot je opisano v točki 2.1.1. in prikazano na sliki 7.

- Živilo vstavite v vrečko. Vrečke mora biti vedno nekaj centimetrov daljša od živila.
- Odperti rob vrečke namestite v vakuumski kanal med tesnila. Prilepite jo na Status Stiki, tako med vakuumiranjem ostane na mestu in brez gub.
- Zaprte pokrov in ga zaklenite s pritiskom na spodnji desni in levi rob.
- Vakuumirajte s pritiskanjem tipke Pulse Vac, dokler ne ocenite, da je izčrpanega dovolj zraka.
- Vrečko zavarite s pritiskom na tipko Seal. Med varjenjem utripa lučka Seal. Za boljši oprijem pokrova se za nekaj sekund samodejno vklopi tudi vakuumska črpalka.
- Ko je varjenje končano, lučka Seal ugasne.

Odklenite pokrov s pritiskom na gumba za odklepanje (št. 9 na sliki 1). Odprite pokrov in odlepite vrečko z lepilnega traku Status Stiki.



Slika 7: Med ročnim vakuumiranjem mora biti mehanizem za izbiro načina zaklepanja v poziciji, ki omogoča zaklepanje.

Priporočilo: Skoraj vse vrste sadja in večino zelenjave, sveže meso, gobe in podobna živila najlažje zavakuirate tako, da živila pred vakuumiranjem za nekaj ur zamrznete. Tako bodo živila, kot so npr. jagode, povsem ohranila svojo obliko in ne bo nevarnosti, da bi tekočina med vakuumiranjem prišla v vakuumski kanal.

2.6. MARINIRANJE – TIPKA MARINATOR: KOMPATIBILNO S PROVAC 360 SETOM ZA MARINIRANJE (NI VKLJUČEN PRI NAKUPU APARATA)

Proces mariniranja v vakuumu poteka hitreje, saj vakuum odpre pore živil in omogoča, da marinada hitreje in globlje prodre v živilo. Program je sestavljen iz 5 ciklusov vakuuiranja in popuščanja vakuuma. Na ta način v 18 minutah dosežete enak učinek, kot bi ga sicer v več urah. Program deluje popolnoma samodejno.

- Priključek priključite na odprtino na skrajni desni strani vakuumskega kanala (št. 14 na sliki 1).
- Povežite ga s posodo za mariniranje (slika 8).
- Pritisnite tipko Marinator, da zaženete program mariniranja. Lučka Marinator utripa, dokler je program aktiven.
- Mariniranje je končano, ko lučka Marinator ugasne.



Slika 8: Proces mariniranja.

2.7. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH PRIPOMOČKOV – TIPKA CONTAINER (ZA GASTRO POSODE, POSODE ZA GOSPODINJSTVA, UNIVERZALNE POKROVE, VRČ IN ZAMAŠKE)

Osnovna oprema aparata vključuje priključek za vakuuiranje Statusovih vakuumskih pripomočkov.

- Priključek priključite na odprtino na skrajni desni strani vakuumskega kanala (št. 14 na sliki 1).
- Širši del priključka namestite in zadržite okrog ventila izbrane vakuumske posode, kot je prikazano na sliki 9.
- Pritisnite tipko Container. Ko je v posodi dosežen prednastavljen podtlak, se proces vakuuiranja samodejno ustavi.

Če v vakuumskih posodah vakuuirate tekoča živila (juhe, omake ipd.), naj ta ne segajo do vrha posode. Med tekočino in pokrovom naj bo vsaj 1,5 cm razmika.



Slika 9: Vakuuiranje vakuumske posode.

3. PRAKTIČNI NASVETI ZA VAKUUMIRANJE

Shranjevanje v vakuumu ni zamenjava za zamrzovanje ali konzerviranje. Zavakuumirana živila morajo biti shranjena v hladilniku ali zamrzovalniku. Izjema so suhomesni izdelki in suho sadje, za katere zadostuje hladna klet.

Juhe, omake in tekočine: Če jih želite shraniti v vrečki, jih prej obvezno zamrznite. Tekoča živila raje shranjujte v Statusovih vakuumskih posodah.

Kuhano in surovo meso ter ribe: Za najboljše rezultate svetujemo, da meso in ribe pred vakuumiranjem za 1 do 2 uri zamrznete. Tako bodo obdržali sok in obliko, vrečka pa bo bolje zavarjena. Če predzamrzovanje ni mogoče, postavite med živilom in vrhom vrečke papirnato brisačko tako, da brisačka ne bo na mestu varjenja. Brisačka bo med procesom vakuumiranja posrkala odvečno vlago in sokove.

Opozorilo: Govedina je lahko po vakuumiranju videti temnejša zaradi odstranjenega kisika. To ne vpliva na njeno kakovost.

Zelenjava: Zelenjavo pred zamrzovanjem blanširajte. Blanširanje ustavi encime ter ohrani okus, barvo in strukturo tkiva. Za špinačo, blitvo ali fižol je dovolj 1 do 2 minuti blanširanja, za narezane bučke, brokoli in ostalo razvejano zelenjavo 3 do 4 minute, za korenje pa 5 minut. Po blanširanju potopite zelenjavo v hladno vodo, da se proces zaustavi. Pred vakuumiranjem jo posušite na papirnati brisački.

Za nekajdnevno shranjevanje listnate zelenjave v hladilniku priporočamo shranjevanje v vakuumskih posodah z odcejalniki. Tako bo v hladilniku ostala sveža in hrustljava do 2 tedna.

Zelišča: Zelišča z visokim deležem eteričnih olj, kot so žajbelj, timijan, rožmarin in meta, niso primerna za zamrzovanje, temveč le za sušenje. Bazilika, pehtran, koper, peteršilj in drobnjak se zamrzujejo, saj bi s sušenjem izgubila preveč okusa.

Gobice, surovi česen in surov krompir: Priporočamo uporabo ročnega – pulznega vakuumiranja. Za pravilno pripravo gob preberite navodila v gobarskih knjigah. Gobe očistite s čopičem, jih narežite in shranite po enkratnih porcijah. Svetujemo, da gobe pred vakuumiranjem za kakšno uro zamrznete. Gob pred pripravo ne odtajajte, ampak jih še zamrznjene skuhajte v slani vreli vodi oz. jih zamrznjene dodajte v omake in juhe.

Kava: Če želite kavo ali druga mleta živila pravilno zavakuumirati, jih v originalni embalaži položite v Statusove vakuumске vrečke. Če nimate originalne embalaže, uporabite katero koli drugo vrečko, ki jo vstavite v vakuumsko vrečko. Na ta način preprečite, da bi aparat vsrkal zrnca.

Odmrzovanje vakuumsko pakiranih živil: Živila vedno odmrzujte v hladilniku, da ohranite njihovo kakovost.

4. KORISTNI NASVETI

4.1. KAJ JE VAKUUM?

Kisik na živilih sproži neželene kemijske reakcije, posledice pa so žltavost, sprememba barve, plesen, bakterijske tvorbe ter izguba okusa, vitaminov in arome.

Shranjevanje živil v vakuumu upočasni tovrstne neželene posledice, podaljša rok trajanja in ohrani kakovost hrane.

4.2. KAJ JE OŽIG ZARADI ZAMRZNITVE?

Znaki ožiga so žltavost mesa, pustost zelenjave ter sadje brez pravega okusa. Nastane, ko embalaža pre-

pušča zrak (npr. navadne enoslojne PE vrečke) in zamrznjena hrana pride v stik s kisikom. Posledično pride

do izhlapevanja tekočine iz živil in površina zamrznjenih živil se izsuši. Skozi nastale porozne razpoke prodira kisik in sproži oksidacijo. Posledica je izguba arome

in svežega okusa. Spoznamo ga po belih do sivo-rjavih madežih na živilih.

4.3. GLOBOKO ZAMRZNJENO ALI OHLAJENO

Prednost globokega zamrzovanja je, da živila med shranjevanjem v zamrzovalniku ohranijo svoje bistvo – vitamine, minerale in okus. Poleg tega se struktura surovih živil pri temperaturah med $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ in $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ spremeni le minimalno (npr. meso). Živila naj bi se zamrznila čim hitreje, saj se pri počasnem zamrzovanju na živilih tvorijo veliki ledeni kristali, ki prerastejo celice živil in poškodujejo strukturo celic. Pri hitrem postopku zamrzovanja se tvorijo majhni ledeni kristali, ki tkivo živil ne poškodujejo tako močno. Živila naj bodo zamrznjena pri

konstantni temperaturi (maksimalno $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$), če se le da. Nekatera živila je treba pred zamrzovanjem blanširati (popariti), da pri zamrzovanju oz. globokem hlajenju ne pride do neželenih sprememb (aktiviranje encimov). Živila, ki jih blanširate ali na drugi način toplotno obdelate, obvezno ohladite pred zamrzovanjem. Za shranjevanje sadja kot dodatek uporabite sladkor, da izboljšate obstojnost arome in barv. V zamrzovalno skrinjo zložite živila tesno skupaj.

4.4. ODTAJANJE IN PONOVO ZAMRZOVANJE

Odtajanje naj bo počasno (najbolj primerno je v hladilniku) in naravno. Ne odtajajte »na silo« (kot npr. v vroči vodi ali mikrovalovni pečici). Ko so živila enkrat odmrznjena, jih ne zamrzujte ponovno. Pri ponovnem zamrzovanju pride do mehanskih poškodb in poveča se

pokvarljivost. Razgradijo se okus, barva in aroma. Mikroorganizmi (bakterije, plesen) se veliko hitreje razširijo, ponovno zamrzovanje pa ne uniči teh posledic. Zato je priporočljivo, da odmrznjena živila čim prej porabite.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous Vide je tehnika kuhanja, pri kateri hrano kuhate v vakuumsko zaprtih vrečkah, potopljenih v vročo vodo. Tehnika Sous Vide omogoča vrhunske okuse v domači kuhinji, saj živila optimalno zadržijo svoj naravni okus, barvo in teksturo. Živila za Sous Vide kuhanje lahko

začinite že pred vakuumiranjem. Najboljše vrečke za Sous Vide kuhanje so tiste, ki imajo idealno kombinacijo (neprepustni poliamid in za stik s hrano primeren polietilen) in debelino materialov. Statusove vakuumске vrečke izpolnjujejo oba pogoja.

4.6. JADRANJE, KAMPIRANJE IN PIKNIKI

Vakuumsko shranjevanje je primerno tudi za piknike, jadranje in kampiranje. Živila, oprema in dokumenti ostanejo suhi in zaščiteni. Vakuimirate lahko tudi baterije, mobilne telefone in fotoaparate, da se ne

zmočijo. Vakuumsko shranjevanje preprečuje medsebojno mešanje vonjav hrane in upočasnjuje pokvarljivost zaradi vlage, kar je za majhne prostore še posebej pomembno.

5. ZAKAJ UPORABITI STATUSOVE VAKUUMSKE VREČKE IN FOLIJE V ROLI?

Statusove vakuumске vrečke so neprepustne, dvoslojne, živilsko neoporečne, nevtralne na okus in vonj, primerne za večkratno uporabo, brez vsebnosti BPA in primerne za kuhanje Sous Vide. Živilo, shranjeno v Statusovi vakuumski vrečki, bo ostalo nespremenjeno tudi pol leta kasneje, kot ste ga shranili.

Na kakovost vakuumskih vrečk in folije v roli vpliva debelina vrečke, kombinacija materialov in višina narebrenega profila.

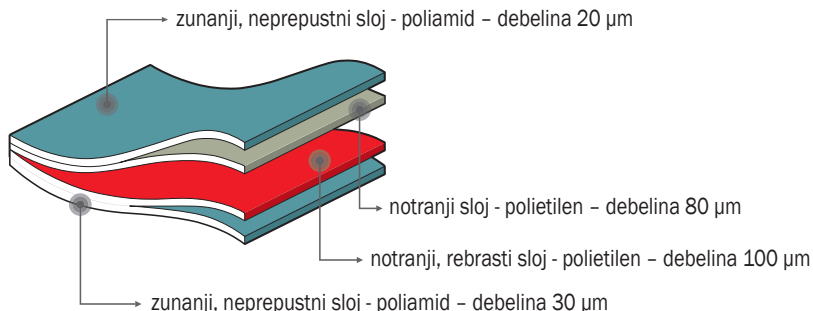
Debelina vrečke: Statusove vrečke so sestavljene iz 100 µm gladke folije in 130 µm narebrene folije. Narebren profil v cikcak vzorcu omogoča, da je zrak iz vrečke odstranjen bolj učinkovito.

Kombinacija materialov: Statusove vrečke so iz poliamida (PA) in polietilena (PE), ki imata vsak svojo funkcijo pri kakovostnem vakuumiranju. Poliamid v zunanjih plasteh zagotavlja neprepustnost kisika, kar pomeni kakovostno shranjeno živilo. V primerjavi s konkurenčnimi znamkami imajo Statusove vrečke najdebelejšo plast poliamida (20 oz. 30 µm).

Višina in kompaktnost narebrenega profila: višina profila pri Statusovih vrečkah je vsaj 0,2 mm, kar zagotavlja enako kakovostno vakuumiranje skozi vse cikle. Pri tanjših vrečkah se pogosto zgodi, da so začetni ciklusi zadovoljivi, kasneje pa tudi kakovostni aparati ne morejo doseči zadostnega podtlaka.

Statusove vakuumске vrečke in folija v roli so primerne za uporabo z vsemi blagovnimi znamkami vakuumskih aparatov.

SESTAVA STATUSOVE VAKUUMSKE VREČKE



SETI FOLIJE V ROLI IN VREČEK ZA VAKUUMIRANJE

Folja v roli	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> dolžina 3000 mm x širina 200 mm, 4-delni set dolžina 3000 mm x širina 280 mm, 3-delni set dolžina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-delni set dolžina 3000 mm x širina 350 mm, 3-delni set
Vrečke	štiriplastna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> dolžina 280 mm x širina 200 mm, 40-delni in 100-delni set dolžina 360 mm x širina 280 mm, 25-delni in 100-delni set dolžina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-delni in 100-delni set dolžina 400 mm x širina 350 mm, 25-delni in 100-delni set
Debelina folije	100 µm (gladek, nepregan sloj) in 130 µm (narebren, pregan sloj folije)
Kakovost folije	Neprepustna, dvoslojna, živilsko neoporečna, nevtralna na okus in vonj, primerna za večkratno uporabo, primerna za mikrovalovno pečico in Sous Vide kuhanje.

6. PRIMERJALNI TABELI SHRANJEVANJA ŽIVIL

(Po podatkih razvojnega oddelka podjetja Status.)

6.1. SHRANJEVANJE ŽIVIL V HLADILNIKU

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih posodah
Kuhana živila	2 dni	10 dni
Sveže meso	2 dni	6 dni
Sveža perutnina	2 dni	6 dni
Kuhano meso	4-5 dni	8-10 dni
Sveže ribe	2 dni	4-5 dni
Narezek	3 dni	6-8 dni
Prekajene klobase	90 dni	365 dni
Trdi siri	10-12 dni	25-35 dni
Mehki siri	5-7 dni	13-15 dni
Sveža zelenjava	5 dni	18-20 dni
Sveža zelišča	2-3 dni	7-14 dni
Oprana solata	3 dni	6-8 dni
Sveže sadje	3-7 dni	8-20 dni
Sladice	5 dni	10-15 dni

Nasvet: živila pred vakuumiranjem primerno ohladite.

6.2. SHRANJEVANJE ŽIVIL V ZAMRZOVALNI SKRINJI

Vrsta živil	Shranjevanje brez vakuuma	Vakuumsko shranjevanje v vakuumskih vrečkah
Sveže meso	6 mesecev	18 mesecev
Mleto meso	4 mesece	12 mesecev
Perutnina	6 mesecev	18 mesecev
Ribe	6 mesecev	18 mesecev
Sveža zelenjava	8 mesecev	24 mesecev
Gobe	8 mesecev	24 mesecev
Zelišča	3-4 mesece	8-12 mesecev
Sadje	6-10 mesecev	18-30 mesecev
Narezek	2 meseca	4-6 mesecev
Pekarski proizvodi	6-12 mesecev	18 mesecev
Kava v zrnju	6-9 mesecev	18-27 mesecev
Mleta kava	6 mesecev	12-34 mesecev
Kruh/žemlje	6-12 mesecev	18-36 mesecev

V preglednicah je naveden le približen čas trajanja, ker je ta odvisen od začetnega stanja (svežine) in načina priprave živil. Izhajamo iz shranjevanja živil na temperaturi +3 °C/+5 °C v hladilniku in -18 °C v zamrzovalniku.

7. NASVETI PRI MOTNJAH DELOVANJA

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Aparat ne reagira na aktiviranje tipk.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali je aparat vključen v električno in prižgan. • Preverite napetost omrežja s preizkuševalcem toka ali priključite na isto vtičnico drug električni aparat. • Preverite, ali je električni kabel nepoškodovan.
Aparat je prižgan, vendar črpalka ne dela.	<ul style="list-style-type: none"> • Elektromotor se je ugasnil zaradi pregrevanja. Počakajte 45 minut, da se aparat ohladi. Dokler se aparat hladi, ga ne izklaplajte iz elektrike.
Vse lučke (razen Power) utripajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Varilni trak se je pregrel. Počakajte 45 minut, da se aparat ohladi. Dokler se aparat hladi, ga ne izklaplajte iz elektrike.
Aparat se ne da zakleniti.	<ul style="list-style-type: none"> • Mehanizem za izbiro načina zaklepanja prestavite v položaj, ki omogoča zaklepanje, kot je opisano v točki 2.1.1.
Pritisnili ste napačno tipko.	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite tipko Cancel, da ustavite vse procese delovanja in začnete postopek od začetka.
Aparat je posrkal tekočino.	<ul style="list-style-type: none"> • Ustavite vse procese s tipko Cancel in sledite postopku, opisanem v točki 2.4.1.
Zrak ostaja v vrečki.	<ul style="list-style-type: none"> • Prepričajte se, ali ste celotni odprti rob vakuumske vrečke položili v vakuumski kanal. • Prepričajte se, ali uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm. • Preverite, ali je vrečka neoporečna – ni preluknjana ali kakorkoli drugače poškodovana. Test: Zavarite vrečko in jo potopite v vodo. Na poškodovanih mestih se bodo pojavili mehurčki zraka. • Preverite, ali je zavarjeni rob vrečk, ki ste jih izdelali iz role, pravilen. • Ne režite folije v roli po dolžini, da bi naredili ožje vrečke, saj s tem prekinete razporeditev kanalov v preganem vzorcu. Zato zraka ne morete učinkovito izčrpati.
Vrečka izgublja vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali je rob vrečke čist in brez pregibov. Temeljito ga očistite in osušite. Po potrebi odstranite morebitne delčke živil. • Če vakuumirate živila z ostrim robom (npr. kosti), jih obložite s papirnati brisačkami.
Vrečka se topi in se ne da zavariti v celoti.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali uporabljate dvoslojne vakuumske vrečke, debeline najmanj 100/130 µm. • Preverite, ali je rob vrečke suh in čist.
Aparat vrečko zavari nekajkrat (do 5-krat), nato se zdi, da več ne deluje pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> • Svetujemo, da za vakuumiranje uporabljate vakuumske vrečke debeline vsaj 100/130 µm. Na trgu jih je veliko, vendar pazite na kakovost. Priporočamo Statusove vrečke in folije v roli, ki so dvoslojne z debelino 100 µm (gladek, nepregan del) in 130 µm (narebren, pregan del folije).
Vakuumske posode ne zadržijo vakuuma.	<ul style="list-style-type: none"> • Preverite, ali je priključek za vakuumiranje posod pravilno pritrjen (slika 9). • Prepričajte se, da je pokrov posode (posebej tesnila) čist in suh ter na mestu. • Preverite, ali je ventil posode čist in suh. Po potrebi ga razstavite, očistite in zopet vstavite.

MOTNJE PRI DELOVANJU:	POMOČ:
Kako vem, ali je proces mariniranja končan?	<ul style="list-style-type: none"> Opazujte lučko Marinator. Po končanem procesu mariniranja lučka neha utripati.

8. GARANCIJA

Garancija je veljavna **dve leti** od dneva nakupa. Za uveljavljanje garancije je potrebno obvezno priložiti račun, zato ga dobro shranite.

Garancija ne pokriva okvar, do katerih pride zaradi neupoštevanja navodil za uporabo, nego in čiščenje oz. zaradi nepravilne uporabe ali uporabe za druge namene, kot je predvideno.

Če imate kakršna koli vprašanja glede delovanja aparata, servisa, uveljavljanja garancije ali komentarje,

nas kontaktirajte na:

STATUS d. o. o. Metlika
Ulica Belokranjskega odreda 19, 8330 Metlika
Servisni telefon: 07/36 91 228 in 080 18 38
e-mail: info@status.si

Več informacij najdete tudi na spletni strani
www.status.si

9. IZJAVA O SKLADNOSTI

a.) Pravilnik o omogočanju dostopnosti električne opreme na trgu, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej:

Uradni list RS, št. 39/16

Direktiva o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z omogočanjem dostopnosti na trgu električne opreme, ki je načrtovana za uporabo znotraj določenih napetostnih mej:

LVD DIREKTIVA 2014/35/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

b.) Pravilnik o elektromagnetni združljivosti:

Uradni list RS, št. 39/16, 9/20

Direktiva o harmonizaciji zakonodaj držav članic v zvezi z elektromagnetno združljivostjo:

EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA

EU izjava skladnosti zagotavlja, da je naprava varna, da je bila pregledana in preizkušena ter ustreza vsem zahtevam, ki so navedene v veljavnih standardih, direktivah in predpisih.

EU izjava o skladnosti z oznako CE se nahaja pri prodajalcu in se lahko zagotovi na zahtevo stranke.



10. INFORMACIJE O PRAVILNEM ODSTRANJEVANJU IZDELKA

Po poteku življenjske dobe je potrebno opremo ali dele naprave odstraniti iz uporabe. Odslužene dele se odvzame na deponijo za industrijske odpadke v skladu z veljavnimi predpisi:

- Uredba o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO):
Uradni list RS, št. 55/15
Direktiva 2012/19/EU Evropskega parlamenta in sveta o odpadni električni in elektronski opremi (OEEO)
- Pravilnik o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS):
Uradni list RS, št. 102/12
- Pravilnik o spremembi pravilnika o omejevanju uporabe določenih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi (RoHS):
Uradni list RS, št. 20/14

Direktiva 2011/65/EU Evropskega parlamenta in sveta o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električni in elektronski opremi.



Oznaka na izdelku ali na njegovi embalaži označuje, da po koncu njegove življenjske dobe z njim ni dovoljeno ravnati kot z drugimi gospodinjskimi odpadki. Vaša dolžnost je, da izrabljeno napravo predate v odstranjevanje na posebna zbirna mesta za ločeno zbiranje odpadkov v okviru vaše lokalne skupnosti

oziroma zastopniku, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme.

Ločeno odstranjevanje posameznih delov EE opreme preprečuje negativne posledice onesnaževanja okolja in nastajanja nevarnosti za zdravje, do katere lahko pride zaradi neustreznega odstranjevanja izdelka, poleg tega pa omogoča ponovno predelavo materiala, iz katerega je slednji izdelan in s tem prihranek energije in surovin.

Za podrobnejše informacije o zbiranju, razvrščanju, ponovni uporabi in recikliranju tega izdelka se obrnite na izvajalca, ki opravlja dejavnost prevzemanja odpadne EE opreme ali na trgovino, kjer ste opremo kupili.

Odpadna električna in elektronska oprema (OEEO) je zaradi svoje sestave in vsebnosti nevarnih sestavin posebna vrsta odpadkov, zato jo je potrebno ločevati od ostalih odpadkov ter ustrezno obdelati in predelati. V ta namen vas obveščamo, da lahko vašo odsluženo električno in elektronsko opremo brezplačno oddate v zbiralnico družbe ZEOS d. o. o., ki v našem imenu zagotavlja ustrezno ravnanje z OEEO. Vam najbližjo in najustreznejšo lokacijo oddaje OEEO ter ostale informacije lahko najdete na povezavi www.zeos.si.

Datum izdelave aparata je odtisnjen na garancijskem listu, ki ste ga dobili ob nakupu.

11. STATUS SOLID 300 SET

Komplet vključuje:

- 1 Status Solid 300 polprofesionalni aparat za vakuumiranje
- 1 rola folije - 280 x 1500 mm
- 1 rola folije - 200 x 1500 mm
- 3 vrečke za vakuumiranje - 200 x 280 mm
- 3 vrečke za vakuumiranje - 280 x 360 mm
- 5 kosov obojestransko lepljivih trakov Status Stiki
- 1 priključek za vakuumiranje posod
- 1 rezilo za rezanje folije

STATUS SOLID 300

POLUPROFESIONALNI APARAT ZA VAKUUMIRANJE I VARENJE

UPUTE ZA UPOTREBU



Video upute



STATUS

izvorna pomagala

1. SIGURNOSNE UPUTE I OBJAŠNENJE DJELOVANJA APARATA

1.1. RADNI UVJETI

Maksimalna temperatura okoliša pri normalnoj upotrebi je +40 °C, prosjek temperature u 24 sata ne smije premašiti +35 °C. Najniža dozvoljena temperatura okoliša je -5 °C. Okolni zrak mora biti čist, relativna vlažnost ne smije biti iznad 50 % pri maksimal-

noj temperaturi +40 °C. Više relativne vlage su dozvoljene pri nižoj temperaturi okoliša (npr. 90 % pri +20 °C).

Ako aparat nije aktivan više od 5 minuta, onda se isključi. Ponovno ga uključite pritiskom na tipku On/Off.

1.2. SIGURNOSNE UPUTE

- a.) Radna površina mora biti suha i normalno temperirana (ne smije biti vruća), ne smije biti u blizini toplinskog odašiljača (npr. ploče za grijanje) ili izvora vode.
- b.) Provjerite mrežni kabel i utičnicu, prije nego što aparat priključite na električnu mrežu. Primijetite li bilo kakvu pogrešku, obratite se našoj servisnoj službi navedenoj niže.
- c.) Aparat čistite isključivo suhom ili minimalno navlaženom krpom.
- d.) Tijekom upotrebe nikada ne dirajte traku za varenje (br. 15 na slici 1) jer može biti vruća i opeći vas.
- e.) Aparat koristite isključivo za namjene opisane u uputama.
- f.) Ukoliko je priključni kabel oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, servisier ili slično osposobljena osoba kako bi izbjegli opasnost.
- g.) Aparat mogu koristiti djeca od 8. godina starosti pa na više i osobe

sa smanjenim tjelesnim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom odgovorne osobe za njihovu sigurnost ili ako im ona daje potrebne upute za rad s uređajem na siguran način te ako razumiju moguće opasnosti.

- h.) Djeca se ne smiju igrati s aparatom. Djeca ne smiju čistiti ni održavati aparat bez nadzora.
- i.) Garancija gubi važnost ukoliko:
 - aparat proba popraviti neovlaštena i nestručna osoba,
 - koristite aparat za druge namjene od predviđenih,
 - ne poštujete sigurnosne propise i upute za upotrebu.

Proizvođač ne preuzima odgovornosti za štetu proizašlu iz nepravilne upotrebe ili kao posljedicu nepoštivanja uputa.

1.3. VREMENSKI PRIKAZ DJELOVANJA

Za pravilno djelovanje aparata, među pojedinačnim ciklusima varenja ili vakuumiranja mora proći najmanje 120 sekundi. Ako procesi slijede prebrzo jedan za drugim, onda se aparat automatski zaustavi. Pričekajte da se aparat ohladi (približno 45 minuta), nakon toga možete normalno nastaviti s radom. Aparata tijekom hlađenja nemojte isključivati iz električne mreže.

1.4. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- a.) Prije čišćenja isključite utikač aparata iz električne mreže.
- b.) Za čišćenje aparata koristite mekanu, suhu ili navlaženu krpu. Ne koristite spužve, hrapave krpe, sredstva za poliranje ili dezinfekciju koja mogu oštetiti površinu pojedinih sastavnih dijelova. Aparata nemojte nikada uranjati u vodu ili prati pod mlazom vode. Sredstva za čišćenje nikada ne špricajte direktno po unutrašnjoj ili vanjskoj strani aparata.
- c.) Aparat mora biti uvijek potpuno suh prije upotrebe.
- d.) Traka za varenje ima teflonsku zaštitu. Moguće ostatke folije odstranite mekanom krpom.
- e.) Čišćenje teflonske zaštite je dozvoljeno samo kad je aparat ohlađen. Ni u kojem slučaju ne koristite oštih predmeta za odstranjivanje folije.
- f.) Ne zaključavajte poklopca kad aparat nije u upotrebi. Tako ćete produžiti životni vijek brtvi.

1.5. OPĆE INFORMACIJE

Status Solid 300 je poluprofesionalni aparat za vakuumiranje namirnica u vakuumskim vrećicama, Statusovim (gastro) vakuumskim posudama, vakuumskom vrču ili u posudama zatvorenim s univerzalnim vakuumskim poklopcima. Idealan je za manje profesionalne kuhinje i zahtjevna kućanstva.

Najvažnije prednosti vakuumske pohranjivanja su:

- zaštita vitamina, minerala, hranjivih tvari i aroma namirnica,
- usporeni razvoj plijesni i bakterija,
- produžena postojanost namirnica,
- sprečavanje širenja neugodnih mirisa u hladnjaku i zamrzivaču.

Spomenuti treba i financijsku uštedu. Uštedite kupnjom većih pakiranja namirnica koje podijelite na manje porcije te pohranite u vakuumu. Rasporedite ih po obrocima te ih zavakuimirane spremite u hladnjaku ili u zamrzivaču za duže vrijeme.

Upotreba aparata je jednostavna i učinkovita. Pohranjivanje u vakuumu je sasvim prirodno i zdravo, hrana je duže svježija, a vi uštedite vrijeme i novac.

Status Solid 300 je razvijen i proizveden u poduzeću Status d. o. o. Metlika. Serijski broj aparata se nalazi na tehničkoj naljepnici svakog aparata.

Prije prve upotrebe pažljivo pročitajte upute za upotrebu te se ih pridržavajte pri upotrebi aparata.

Ukoliko se pojavi bilo kakvo pitanje, mišljenje ili komentar, nas nazovite ili nam pišite.

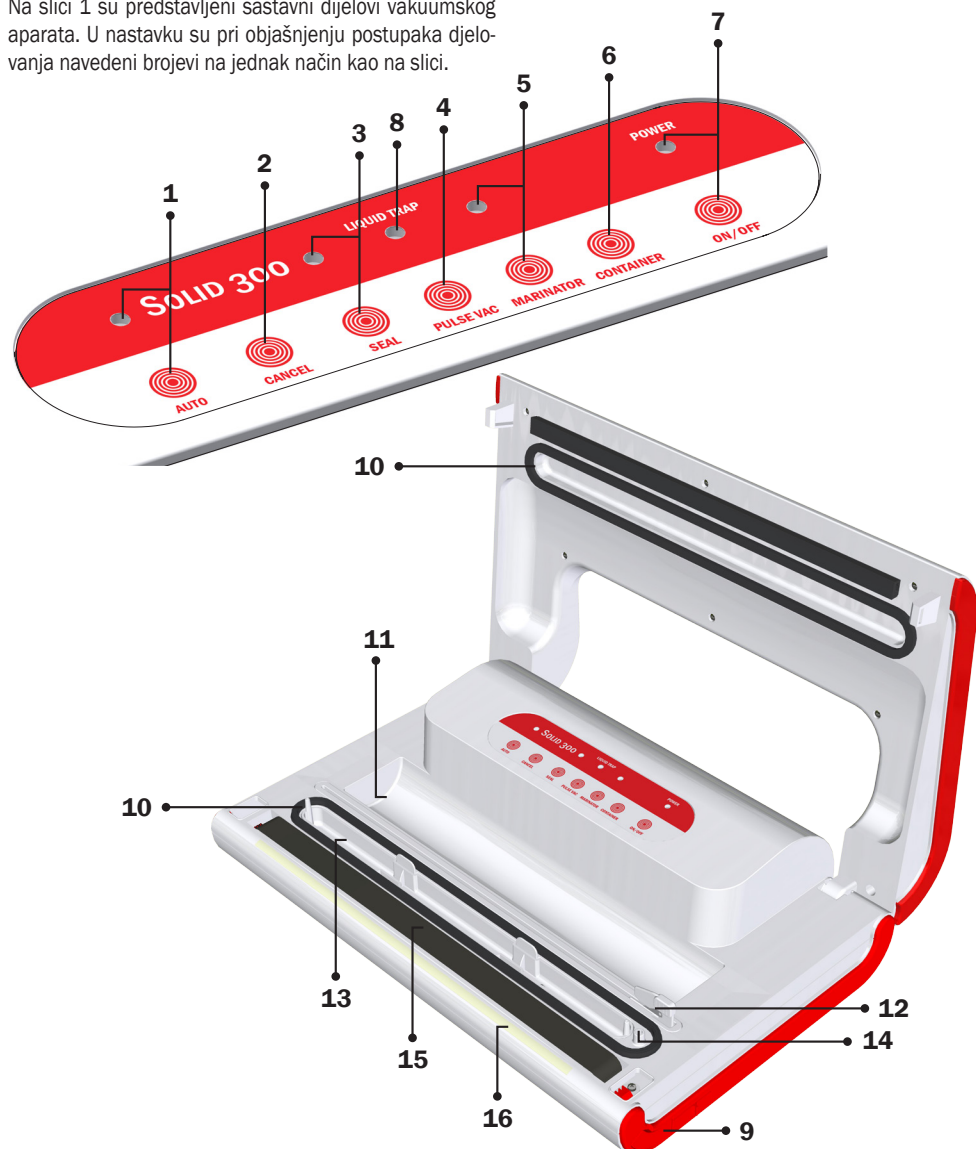
Za više informacija posjetite našu internetsku stranicu www.status-trgovina.hr. Na www.status-trgovina.hr/baza-znanja/ su dostupne ove upute u elektronskom obliku.

1.6. TEHNIČKI PODACI

Mjere	dužina: 416 mm širina: 265 mm visina: 118 mm
Težina	5,13 kg
Materijal	ABS plastika (kućište)
Pumpa	dupla pumpa
Vakuumska snaga	do -800 mbar
Motor	230 V ~, 50 Hz Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Transformator	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 5.7 A (91 VA) Automatsko isključivanje u slučaju pregrijavanja.
Volumen pumpanja	22 litre/ minutu
Upravljanje	elektronsko
Dužina trake za varenje	dupla traka za varenje dužine 300 mm
Nazivna snaga, napon i frekvencija aparata	400 W, 230-240 V~, 50 Hz

1.7. SASTAVNI DIJELOVI I FUNKCIJSKE TIPKE

Na slici 1 su predstavljeni sastavni dijelovi vakuumnog aparata. U nastavku su pri objašnjenju postupaka djelovanja navedeni brojevi na jednak način kao na slici.



Slika 1: Status Solid 300 s označenim sastavnim dijelovima.

FUNKCIJSKE TIPKE

- 1. Auto (avtomatski način vakuumiranja)**
Aparat automatski zavakuumira i zavari vrećicu na unaprijed postavljen podtlak. Lampica Auto svijetli dok radi pumpa. Proces je gotov kad lampice Auto i Seal ugase.

2.	Cancel (prekidanje) Za prekidanje bilo kojeg aktivnog procesa.
3.	Seal (varenje) Koristi se u dva slučaja: <ul style="list-style-type: none"> • Za izradu vrećice iz folije u roli. • Kod ručnog (pulsirajućeg) procesa vakuumiranja. Proces je gotov kad ugasi lampica Seal.
4.	Pulse Vac (ručni način vakuumiranja) Vakuumska pumpa radi dok pritisćete tipku Pulse Vac. Postupak možete ponavljati dok ne postignete željenu količinu podtlaka u vrećici. Na kraju vrećicu zavarite pritiskom na tipku Seal. Proces je gotov kad svjetlo Seal ugasi.
5.	Marinator (mariniranje) Početak automatiziranog, 18-minutnog procesa mariniranja u vakuumskoj posudi. Proces je gotov kad lampica Marinator ugasi. Vakuumsku posudu i priključak za mariniranje (Provac 360 marinator set) je potrebno dokupiti.
6.	Container (vakuumiranje posude) Aparat automatski zavakuumira Statusova vakuumska pomagala (vakuumske posude, univerzalne poklopce, vrč ili čepove za boce) na unaprijed postavljen podtlak. Priključak za vakuumiranje je uključen pri kupnji.
7.	On/Off Uključivanje i isključivanje aparata. Lampica ugasi kad aparat isključite.
8.	Liquid Trap (upozorenje za tekućinu) Lampica zasvijetli ako aparat tijekom vakuumiranja povuče tekućinu iz vakuumske vrećice u vakuumski kanal. Prije nego nastavite s vakuumiranjem, slijedite postupku u razdjelu 2.4.1.
SESTAVNI DIJELOVI	
9.	Mehanizam za odabir načina zaključavanja i tipke za otključavanje poklopca <ul style="list-style-type: none"> • Položaj sa zaključavanjem: koristi se za varenje (Seal) i ručno (Pulse Vac) vakuumiranje. Prije početka procesa obavezno zaključajte poklopac pritiskom na lijevi i desni rub poklopca. Na kraju procesa otključajte poklopac pritiskom na tipke (br. 9 na slici 1). • Položaj bez zaključavanja: koristi se za automatsko vakuumiranje. Nakon pritiska na tipku Auto pritisnite i zadržite na sredini ruba poklopca dok ne primijetite promjene u vrećici.
10.	Brtve Brtve za vakuumiranje i brtve za varenje.
11.	Kanal za foliju u roli
12.	Kanal za integrirani nož za rezanje folije
13.	Vakuumski kanal sa senzorom za tekućinu Ako tekućina dospije u vakuumski kanal, zasvijetli lampica Liquid Trap i aparat se zaustavi. Očistite vakuumski kanal po postupku opisanom u razdjelu 2.4.1. i nastavite vakuumirati.
14.	Otvor za priključak za vakuumiranje Statusovih vakuumskih posuda i posude za mariniranje
15.	Dupla traka za varenje Prekrivena je teflonskom trakom i duplo zavari vrećicu.
16.	Status Stiki™ Ljepljiva traka za višekratnu upotrebu koja olakša namještanje vrećice u vakuumski kanal i omogućuje optimalno iskorištenje vrećice. U kompletu je 5 Status Stiki traka.

2. UPOTREBA

2.1. OPĆE UPUTE

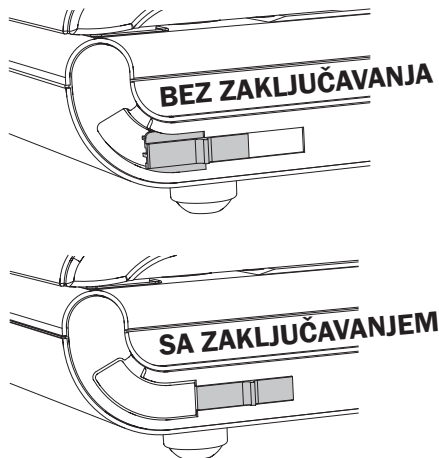
- Kad aparat izvadite iz ambalaže, provjerite ako ima sve sastavne dijelove te ako je stanje aparata i pripadajućih dijelova bespriječno.
- Prije prve upotrebe obavezno pročitajte upute za upotrebu.**
- Aparat položite na ravnu, glatku površinu na kojoj je dovoljno prostora za pakiranje namirnica u vrećice.

2.1.1. MEHANIZAM ZA ODABIR NAČINA ZAKLJUČAVANJA

Mehanizam možete namjestiti u dvije pozicije:

- Položaj bez zaključavanja se koristi kod automatskog vakuumiranja.** Na početku procesa morate pritisnuti na sredini ruba poklopca dok ne primijetite promjenu u vrećici.
- Položaj sa zaključavanjem se koristi kod ručnog vakuumiranja i kad samo varite vrećicu.** Prije početka procesa obavezno zaključajte aparat pritiskom na lijevi i desni rub poklopca. Na kraju procesa otključajte poklopac pritiskom na tipke za otključavanje sa strane (br. 9 na slici 1).

Mehanizam preklomite u način bez zaključavanja tako da pritisnete tipke i pomaknete pločice prema sebi. Za preklapanje u način sa zaključavanjem pomaknite pločice natrag.



Slika 2: Mehanizam za odabir načina zaključavanja.

2.2. PRIPREMA APARATA ZA UPOTREBU

2.2.1. NALIJEPISTE STATUS STIKI

- Površinu, gdje će biti nalijepljen Status Stiki, očistite alkoholom ili acetonom.
- Odljepite jednu stranu dvostrano ljepljive trake Status Stiki i nalijepite ju na očišćenu površinu. Prstom snažno pritisnite, da se traka dobro zalijepi na aparat.
- Odstranite još gornji dio ljepljive trake i Stiki je spreman za upotrebu.
- Tijekom vakuumiranja, vakuumska vrećica ostaje fiksirana na Stiki ljepljivoj traci.
- Odstranjivanje: Kad se Stiki uprlja i više ne drži vakuumske vrećice, odstranite ga i zalijepite novu traku prema gornjim uputama. Stikine ostavlja tragove na vakuumskom aparatu.



Slika 3: Status Stiki zalijepite na kućište vakuumnog aparata ispod trake za varenje.

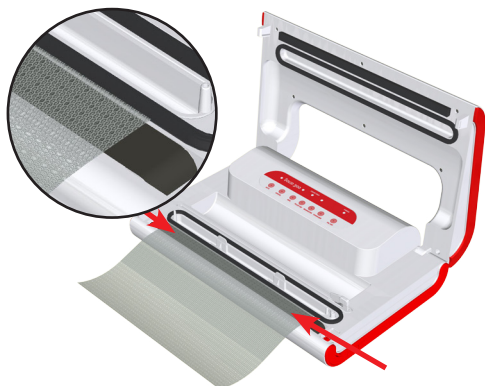
2.2.2. UKLJUČITE VAKUUMSKI APARAT

Aparat uključite pritiskom na tipku On/Off (br. 7 na slici 1). Lampica Power mora svijetliti.

2.3. IZ FOLIJE U ROLI NAPRAVITE VREĆICU: TIPKA ZA VARENJE SEAL

Mehanizam za zaključavanje preklopite u položaj sa zaključavanjem kao što je opisano u razdjelu 2.1.1.

- Odredite odgovarajuću dužinu folije tako da dužini namirnice dodate još nekoliko centimetara.
- Foliju odrežite s integriranim nožem.
- Rub folije položite preko trake za varenje do brtve (slika 4).
- Zatvorite poklopac te ga zaključajte pritiskom na lijevi i desni rub poklopca.
- Pritisnite tipku Seal. Lampica Seal treperi tijekom procesa varenja. Za nekoliko trenutaka se upali i vakuumska pumpa koja dodatno stisne poklopac za bolji var.
- Vrećica je zavarena kad lampica Seal ugasi. Otključajte aparat i dignite poklopac.



Slika 4: Za varenje vrećicu namjestite preko trake za varenje do crne brtve.

2.4. AUTOMATSKO VAKUUMIRANJE – TIPKA AUTO: VAKUUMIRANJE ČVRSTIH I SUHIH NAMIRNICA (SUHOMESNATI PROIZVODI, TVRDI SIREVI, ORAŠČIĆI I SL.)

Mehanizam za zaključavanje preklopite u položaj bez zaključavanja kao što je opisano u razdjelu 2.1.1.

- Namirnice umetnite u vrećicu. Vrećica mora biti nekoliko centimetara duža od namirnice koju želite vakuumirati.
- Otvoreni rub vrećice namjestite u sredinu vakuumskog kanala među brtve. Zalijepite ju na ljepljivu traku Status Stiki tako da tijekom vakuumiranja ostane na mjestu i bez pregiba.
- Zatvorite poklopac i pritisnite tipku Auto. Pritisnite i zadržite poklopac na sredini donjeg ruba dok ne primijetite promjene u vrećici. Lampica Auto svijetli dok pumpa radi.
- Kad aparat preklopi na varenje, treperi lampica Seal. Vrećica je zavakuumirana i zavarena duplim varom kad lampica Seal ugasi.
- Otvorite poklopac i odlijepite vrećicu sa Status Stiki trake.

tih proizvoda (npr. slanine) prije umetanja namirnice u vrećicu, rubove vrećice zavrnite prema van. Tako se rubovi neće zamastiti. Prije vakuumiranja vrećicu izravnavajte.



Slika 5: Pri vakuumiranju namjestite otvoreni rub vrećice u sredinu vakuumskog kanala.

Preporuka: Pri vakuumiranju masnih suhomesna-

2.4.1. ŠTO UČINITI AKO APARAT TIJEKOM VAKUUMIRANJA POČNE UVLAČITI TEKUĆINU IZ VREĆICE?

Ako primijetite da aparat tijekom vakuumiranja iz namirnice vuče tekućinu, postupak vakuumiranja ODMAH zaustavite pritiskom na tipku Cancel. Ukoliko postupka niste pravovremeno zaustavili i tekućina je ušla u vakuumski kanal, aparat se automatski zaustavi i zasvijetli lampica Liquid trap. Slijedite ovom postupku:

- Otvorite poklopac. Posudicu u vakuumskom kanalu (br. 13 na slici 1) podignite ravno prema gore.
- Tekućinu izlijte i posudicu u cijelosti dobro obrišite. Po potrebi očistite i osušite vakuumski kanal ispod posudice.
- Posudicu namjestite nazad i nastavite vakuumirati.



Slika 6: Ako tekućina uđe u vakuumski kanal, podignite posudicu ravno prema gore, izlijte tekućinu te dobro osušite posudicu.

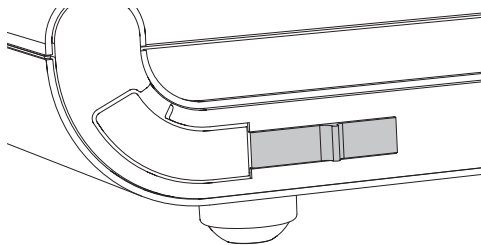
2.5. RUČNO VAKUUMIRANJE - TIPKA PULSE VAC: VAKUUMIRANJE OSJETLIVIH I VLAŽNIH NAMIRNICA (SVJEŽE MESO, RIBE, POVRĆE, VOĆE, PECIVO, MEKANI SIREVI)

Pulsirajuće vakuumiranje vam omogućuje da postepeno izvlačite zrak iz vrećice. Pumpa djeluje samo dok pritisćete tipku Pulse Vac. S više uzastopnih pritisaka možete vrlo precizno zavakuimirati čak i najosjetljivije namirnice.

Mehanizam za zaključavanje preklopite u položaj sa zaključavanjem kao što je opisano u razdjelu 2.1.1. i prikazano na slici 7.

- Namirnicu umetnite u vrećicu. Vrećica mora biti nekoliko centimetara duža od namirnice.
- Otvoreni rub vrećice namjestite u vakuumski kanal među brtve. Zalijepite ju na Status Stiki tako da tijekom vakuumiranja ostane na mjestu i bez pregiba.
- Zatvorite poklopac te ga zaključajte pritiskom na lijevi i desni rub.
- Vakuimirajte pritiskanjem na tipku Pulse Vac sve dok ne procijenite da je izvučeno dovoljno zraka iz vrećice.
- Vrećicu zavarite pritiskom na tipku Seal. Tijekom varenja treperi lampica Seal. Za bolje prijanjanje poklopca, se za nekoliko sekundi aktivira i vakuumska pumpa.

- Proces je gotov kad lampica Seal ugasi. Za otvaranje poklopca pritisnite tipke za otključavanje sa strane (br. 9 na slici 1). Otvorite poklopac i odlijepite vrećicu sa Status Stiki trake.



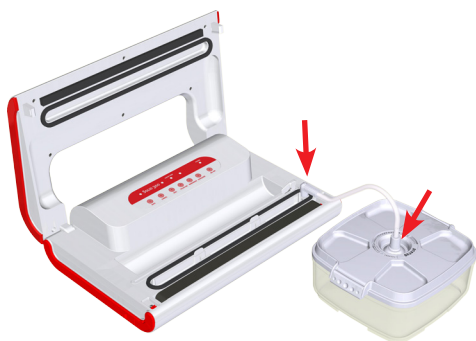
Slika 7: Tijekom vakuumiranja s ručnom funkcijom mora biti mehanizam za odabir zaključavanja u poziciji koja omogućuje zaključavanje.

Preporuka: Gotovo sve vrste voća i većinu povrća, svježe meso, gljive i slične namirnice je najlakše vakuumirati tako da ih prije vakuumiranja zamrznete za nekoliko sati. Tako će namirnice kao npr. jagode potpuno sačuvati svoj oblik i neće biti opasnosti da aparat povuče tekućinu.

2.6. MARINIRANJE – TIPKA MARINATOR: KOMPATIBILNO Š PROVAC 360 SETOM ZA MARINIRANJE (NIJE UKLJUČEN PRI KUPNJI APARATA)

Proces mariniranja je u vakuumu brži jer vakuum otvara pore namirnica i omogućava da se marinada brže i dublje upije u namirnicu. Program se sastoji od 5 ciklusa vakuumiranja i popuštanja vakuuma. Na taj način u 18 minuta postignete jednak učinak kao s klasičnim mariniranjem nekoliko sati. Program je potpuno automatiziran.

- Priključak namjestite na otvor na krajnjoj desnoj strani vakuumnog kanala (br. 14 na slici 1).
- Povežite ga s posudom za mariniranje (slika 8).
- Pritisnite tipku Marinator za početak procesa mariniranja. Lampica Marinator treperi dok je proces aktivan.
- Mariniranje je gotovo kad lampica Marinator ugasi.



Slika 8: Proces mariniranja.

2.7. VAKUUMIRANJE VAKUUMSKIH POMAGALA – TIPKA CONTAINER (ZA GASTRO POSUDE, POSUDE ZA KUĆANSTVA, UNIVERZALNE POKLOPCE, VRČ I ČEPOVE ZA VINO)

Osnovna oprema aparata uključuje priključak za vakuumiranje Statusovih vakuumskih pomagala.

- Priključak namjestite na otvor na krajnjoj desnoj strani vakuumnog kanala (br. 14 na slici 1).
- Širi dio priključka namjestite i zadržite oko ventila odabrane vakuumske posude kao što je prikazano na slici 9.
- Pritisnite tipku Container. Kad je u posudi postignut unaprijed postavljen podtlak, proces vakuumiranja se automatski zaustavi.

Ukoliko u vakuumskim posudama vakuumirate tekuće namirnice (juhe, umake i sl.) neka ne sežu više od 1,5 cm do gornjeg ruba posude.



Slika 9: Vakuumiranje vakuumske posude.

3. PRAKTIČNI SAVJETI ZA VAKUUMIRANJE

Pohranjivanje u vakuumu nije zamjena za zamrzavanje ili konzerviranje. Namirnice moraju usprkos vakuumskom pohranjivanju biti u hladnjaku ili zamrzivaču. Iznimke su suhomesnati proizvodi i suho voće za koje je dovoljno pohranjivanje u hladnom podrumu.

Juhe, umaci i tekućine: Ako ih želite spremiti u vrećice, onda ih prije obavezno zamrznete. Tekućine radije pohranite u Statusovim vakuumskim posudama.

Kuhano i sirovo meso te ribe: Za najoptimalnije rezultate preporučamo da meso i ribe prije vakuumiranja za nekoliko sati zamrznete. Tako će zadržati sokove i oblik, a vrećica će biti kvalitetnije zavarena. Ukoliko predzamrzavanje nije moguće, između namirnice i vrha vrećice postavite papirnatu ubrus. Pazite da ubrus nije na mjestu varenja. Ubrus će tijekom vakuumiranja upiti suvišnu vlagu i sokove. Upozorenje: Govedina nakon vakuumiranja može izgledati tamnije, ali to ne utječe na njezinu kvalitetu.

Povrće: Povrće prije zamrzavanja blanširajte. Blanširanje zaustavi enzime, štiti od gubitka okusa i boje te promjene strukture tkiva. Za špinat, blitvu ili grah su dovoljne 1 do 2 minute blanširanja, za narezane tikvice, brokulu i ostalo razgranano povrće 3 do 4 minute, te 5 minuta za mrkvu. Nakon blanširanja uronite povrće u hladnu vodu kako bi zaustavili proces kuhanja. Prije vakuumiranja ga osušite na papirnatom ubrusu. Za pohranjivanje lisnatog povrća (npr. zelene salate) u hladnjaku na nekoliko dana, preporučamo vakuumske

posude s cjedilima. Salata će ostati svježija i hrskava do 2 tjedna.

Začinsko bilje: Bilje s visokim udjelom eteričnih ulja, poput kadulje, timijana, ružmarina i mente, nije primjereno za zamrzavanje, nego samo za sušenje. Bosiljak, kopar, peršin i vlasac se ne suše već samo zamrzavaju da ne izgube previše arome.

Gljive, sirovi češnjak i sirovi krumpir: Preporučujemo vakuumiranje po postupku ručnog - pulsirajućeg vakuumiranja. Za pravilnu pripremu gljiva pročitatajte upute u gljivarskim knjigama. Gljive očistite s četkicom te ih narežite i zapakirajte po porcijama. Savjetujemo da gljive prije vakuumiranje zamrznete za bar sat vremena. Gljive prije pripreme ne odmrzavajte, nego ih još zamrznete kuhajte u slanoj vreloj vodi odnosno ih dodajte direktno u umake ili juhe.

Kava: Ako želite kavu ili druge mljevene namirnice pravilno zavakuumirati, onda ih u vakuumsku vrećicu položite u originalnoj ambalaži. Ukoliko nemate originalne ambalaže, upotrijebite bilo koju drugu vrećicu te ju umetnite u Statusovu vrećicu. Na taj način spriječite usisavanje zrna.

Odmrzavanje vakuumske pakiranih namirnica: Namirnice uvijek odmrzavajte u hladnjaku jer ćete tako očuvati njihovu kvalitetu.

4. KORISNI SAVJETI

4.1. ŠTO JE VAKUUM?

Kisik u namirnicama pokrene neželjene kemijske reakcije kojih posljedice su užeglost, promjena boje, plijesan i bakterijske tvorbe, gubitak okusa, vitamina

i aroma. Pohranjivanje u vakuumu uspori neželjene posljedice, produži rok trajanja te zaštiti kvalitetu hrane.

4.2. ŠTO JE UŽEGLOST USLIJED ZAMRZAVANJA?

Znakovi užeglosti su loš okus mesa, prazan okus povrća i voće bez pravog okusa. Nastaje kad je ambalaža

propusna za zrak (npr. obične PE vrećice) i zamrznuta hrana dođe u kontakt s kisikom. Posljedično dolazi do

isparavanja tekućine iz namirnica i površina zamrznutih namirnica se isušuje. Kroz nastale porozne pukotine prodire kisik i pokreće oksidaciju. Posljedice su gubitak

arome i svježeg okusa. Užežlost prepoznajete po bijelim do sivo-smeđim tragovima na namirnicama.

4.3. DUBOKO ZAMRZNUTO ILI OHLAĐENO

Prednost dubokog zamrzavanja je da namirnice u zamrzivaču očuvaju svoju kvalitetu – vitamine, minerale i okus. Uz to se struktura sirovih namirnica na temperaturama između -30 °C i -40 °C samo minimalno promijeni. Namirnice treba zamrznuti što brže. Naime, pri sporom zamrzavanju se na namirnicama stvaraju veliki ledeni kristali koji prerastaju stanice namirnica i oštete strukturu stanica. Pri brzom postupku zamrzavanja se stvaraju mali ledeni kristali koji tkivo namirnica manje oštete. Ukoliko je to moguće, neka budu proizvo-

di zamrznuti pri konstantnoj temperaturi (maksimalno -18 °C). Neke namirnice je potrebo prethodno blanširati kako pri zamrzavanju odnosno dubokom hlađenju ne bi došlo do neželjenih promjena (aktiviranja enzima). Blanširane namirnice prije zamrzavanja obavezno ohladite. Pri pohranjivanju voća kao dodatak upotrijebite šećer jer njime poboljšate postojanost boja i aroma. U zamrzivaču posložite namirnice koliko je moguće na tijesno.

4.4. ODMRZAVANJE I PONOVO ZAMRZAVANJE

Odmrzavanje neka bude sporo (najprimjerene je u hladnjaku) i prirodno. Ne odmrzavajte „silom“ (npr. u vrućoj vodi ili mikrovalnoj pećnici). Kad se namirnice jednom odmrznu, ne zamrzavajte ih ponovno. Pri ponovnom zamrzavanju nastanu mehanička oštećenja

i poveća se mogućnost kvarenja. Razgrade se okus, boja i arome. Mikroorganizmi (bakterije, plijesan) se brže šire, a ponovno zamrzavanje ne uništi tih posljedica. Zato je preporučljivo da odmrznute namirnice što prije upotrijebite.

4.5. KUHANJE SOUS VIDE

Kuhanje Sous vide je tehnika kuhanja, pri kojoj hranu kuhate u vakuumsko zatvorenim vrećicama, potopljenim u vrućoj vodi. Tehnika Sous Vide omogućuje vrhunski okus hrane u domaćoj kuhinji jer namirnice optimalno zadrže svoj prirodan okus, boju i teksturu. Namirnice za Sous Vide kuhanje možete začiniti već

prije vakuumiranja. Najbolje vrećice za Sous Vide kuhanje su one koje imaju idealnu kombinaciju materijala (nepropusni poliamid i za kontakt s hranom primjeren polietilen) i kod kojih je debljina materijala optimalna. Statusove vrećice ispunjavaju oba uvjeta.

4.6. JEDRENJE, KAMPIRANJE I PIKNICI

Vakuumsko pohranjivanje je primjereno i za piknike, plovliva i kampiranja. Namirnice, oprema i dokumenti tako ostanu suhi i zaštićeni. Vakuimirati možete i baterije, mobitele te fotoaparate da se ne smoče.

Vakuumsko pohranjivanje sprječava međusobno miješanje mirisa hrane te usporava kvarenje uslijed vlage, što je posebno važno u malim prostorima.

5. ZAŠTO KORISTITI STATUSOVE VAKUUMSKE VREĆICE I FOLIJE U ROLI?

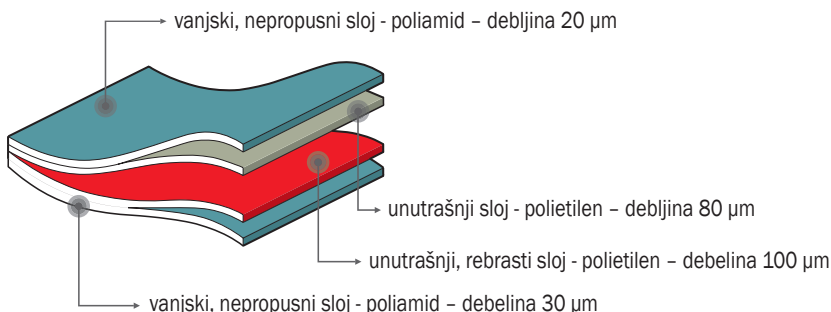
Statusove vakuumske vrećice su nepropusne, dvoslojne, neškodljive za namirnice, neutralne na okus i miris, primjerene za višekratnu upotrebu, bez BPA i primjerene za Sous Vide kuhanje.

Namirnica, pohranjena u Statusovoj vakuumskoj vrećici, će ostati nepromijenjena i pola godine nakon pohranjivanja.

Na kvalitetu vakuumskih vrećica i folije u roli utječe debljina vrećice, kombinacija materijala i visina rebrastog profila.

Debljina vrećice: Statusove vrećice se sastoje od 100 µm glatke folije i 130 µm rebraste folije. Rebrasti profil u cik-cak uzorku omogućuje učinkovito odstranjivanje zraka iz vrećice.

SASTAV VAKUUMSKE VREĆICE STATUS



SETOVI FOLIJA U ROLI I VREĆICA ZA VAKUUMIRANJE

Folija u roli	četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • dužina 3000 mm x širina 200 mm, 4-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 280 mm, 3-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 120 mm (za salame), 5-dijelni set • dužina 3000 mm x širina 350 mm, 3-dijelni set
Vrećice	četveroslojna folija (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> • dužina 280 mm x širina 200 mm, 40-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 360 mm x širina 280 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 550 mm x širina 120 mm (za salame), 30-dijelni set i 100-dijelni set • dužina 400 mm x širina 350 mm, 25-dijelni set i 100-dijelni set
Debljina folije	100 µm (gladak, neprofiliran sloj) i 130 µm (rebrasti, profiliran sloj)
Kvaliteta folije	Nepropusna, dvoslojna, neškodljiva za namirnice, neutralnog okusa i mirisa, primjerena za višekratnu upotrebu, primjerena za mikrovalnu pećnicu i Sous Vide kuhanje.

Kombinacija materijala: Statusove vrećice se sastoje od poliamida (PA) i polietilena (PE), od kojih svaki ima svoju funkciju pri kvalitetnom vakuumiranju. Poliamid u vanjskim slojevima garantira nepropusnost kisika, što znači kvalitetno pohranjene namirnice. U usporedbi s konkurentskim markama, imaju Statusove vrećice najdeblji sloj poliamida PA (20 odnosno 30 µm).

Visina i kompaktnost rebrastog profila Statusovih vrećica je bar 0,2 mm, što jamči jednaku kvalitetu vakuumiranja kroz sve cikluse. Kod tanjih vrećica se često dešava da su početni ciklusi zadovoljivi, a kasnije ni kvalitetni aparati ne mogu postići dostatan podtlak.

Statusove vakuumske vrećice i folija u roli su primjerene za upotrebu sa svim markama vakuumskih aparata.

6. TABELA USPOREDBI POHRANJIVANJA NAMIRNICA

(Prema podacima razvojnog odjela poduzeća Status.)

6.1. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U HLADNJAKU

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim posudama
Kuhane namirnice	2 dana	10 dana
Svježe meso	2 dana	6 dana
Svježa perad	2 dana	6 dana
Kuhano meso	4-5 dana	8-10 dana
Svježe ribe	2 dana	4-5 dana
Narezak	3 dana	6-8 dana
Dimljene kobasice	90 dana	365 dana
Tvrđi sirevi	12-15 dana	50-55 dana
Mekani sirevi	5-7 dana	13-15 dana
Svježe povrće	5 dana	18-20 dana
Svježe bilje	2-3 dana	7-14 dana
Oprana salata	3 dana	6-8 dana
Svježe voće	3-7 dana	8-20 dana
Slastice	5 dana	10-15 dana

Savjet: namirnice prije vakuumiranja primjereno ohladite.

6.2. POHRANJIVANJE NAMIRNICA U ZAMRZIVAČU

Vrsta namirnica	Pohranjivanje bez vakuuma	Vakuumsko pohranjivanje u vakuumskim vrećicama
Svježe meso	6 mjeseci	18 mjeseci
Mljeveno meso	4 mjeseca	12 mjeseci
Perad	6 mjeseci	18 mjeseci
Ribe	6 mjeseci	18 mjeseci
Svježe povrće	8 mjeseci	24 mjeseca
Gljive	8 mjeseci	24 mjeseca
Bilje	3-4 mjeseca	8-12 mjeseci
Voće	6-10 mjeseci	18-30 mjeseci
Narezak	2 mjeseca	4-6 mjeseci
Pekarski proizvodi	6-12 mjeseci	18 mjeseci
Kava u zrnu	6-9 mjeseci	18-27 mjeseci
Mljevena kava	6 mjeseci	12-34 mjeseca
Kruh/peciva	6-12 mjeseci	18-36 mjeseci

U tabelama je naveden približan rok trajanja, jer on ovisi o početnom stanju (svježini) i načinu pripreme namirnica. Proizlazimo iz pohranjivanja namirnica na temperaturi +3 °C/+5 °C u hladnjaku i -18 °C u zamrzivaču.

7. SAVJETI PRI POTEŠKOĆAMA U DJELOVANJU

SMETNJE PRILIKOM DJELOVANJA:	POMOĆ:
Aparat ne reagira na aktiviranje tipki.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako je aparat priključen u električnu mrežu i uključen. • Provjerite napetost mreže ispitivačem toka struje ili priključite na istu utičnicu drugi električni aparat. • Provjerite ako je priključni kabel neoštećen.
Aparat je uključen, ali pumpa ne radi.	<ul style="list-style-type: none"> • Elektromotor se je ugasio zbog pregrijavanja. Pričekajte 45 minuta da se aparat ohladi. Za to vrijeme ga ne isključujte iz električne mreže.
Sve lampice (osim Power) trepere.	<ul style="list-style-type: none"> • Traka za varenje se pregrijala. Pričekajte 45 minuta da se aparat ohladi. Za to vrijeme ga ne isključujte iz električne mreže.
Aparat se ne može zaključati.	<ul style="list-style-type: none"> • Mehanizam za odabir načina zaključavanja preklopite u položaj koji omogućuje zaključavanje kao što je opisano u razdjelu 2.1.1.
Pritisnuli ste pogrešnu tipku.	<ul style="list-style-type: none"> • Pritisnite tipku Cancel da zaustavite sve aktivne procese. Počnite postupak ispočetka.
Aparat je usisao tekućinu.	<ul style="list-style-type: none"> • Prekinite sve procese s tipkom Cancel i slijedite postupku opisanom u razdjelu 2.4.1.
Zrak ostaje u vrećici.	<ul style="list-style-type: none"> • Uvjerite se da ste cijeli otvoreni rub vakuumske vrećice položili u vakuumski kanal. • Uvjerite se da koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µm. • Uvjerite se da je vrećica besprijekorna – nema rupa ili drugih oštećenja. Test: Zavarite vrećicu te ju potopite u vodu. Na oštećenim dijelovima će se pojaviti mjehurići zraka. • Uvjerite se da je zavareni rub vrećice, koji ste sami izradili iz role, pravilan. • Ne režite foliju u roli uzdužno, kako bi napravili uže vrećice, jer time poremetite raspored profiliranog uzorka. Zato ne možete učinkovito izvući zrak iz vrećice.
Vrećica gubi vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Uvjerite se da je rub vrećice čist i bez bora. Očistite i osušite ga – po potrebi odstranite komadiće hrane. • Ako vakuumirate namirnice s oštrim rubovima (npr. kosti), onda ih obložite papirnatim ubrusom.
Vrećica se topi i ne da se u potpunosti zavari.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako koristite dvoslojne vakuumske vrećice debljine najmanje 100/130 µm. • Provjerite ako je rub vrećice suh i čist.
Aparat vrećicu zavari nekoliko puta (do 5 puta), a nakon toga se čini da više ne djeluje pravilno.	<ul style="list-style-type: none"> • Savjetujemo da za vakuumiranje koristite vakuumske vrećice debljine bar 100/130 µm. Na tržištu ih je puno, ali obratite pažnju na njihovu kvalitetu. Ukoliko ne možete utvrditi debljine folije, onda savjetujemo da koristite Statusove vrećice i folije u roli koje su dvoslojne, debele 100 µm (glatki sloj) i 130 µm (rebrasti sloj).
Vakuumske posude ne zadrže vakuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Provjerite ako je priključak za vakuumiranje posuda pravilno pričvršćen (slika 9). • Provjerite ako je poklopac posude (posebice brtva) čist i suh te na mjestu. • Provjerite ako je ventil posude čist i suh. Po potrebi ga rastavite, očistite i ponovno umetnite.

SMETNJE PRILIKOM DJELOVANJA:	POMOĆ:
Kako znam kad je proces mariniranja gotov?	<ul style="list-style-type: none"> • Promatrajte lampicu Marinator. Kad je proces gotov, lampica prestane treperiti.

8. GARANCIJA

Garancija vrijedi **dvije godine** od dana kupnje. Za uvažavanje garancije je treba obavezno priložiti račun, zato ga sačuvajte.

Garancija ne pokriva prava do uvažavanja garancije ukoliko dođe do kvara uslijed nepoštivanja uputa za upotrebu, održavanja i čišćenja, odnosno zbog nepravilne upotrebe ili upotrebe za druge namjene od predviđenih.

Ukoliko se pojave bilo kakva pitanja u vezi djelovanja aparata, servisa, ostvarivanja garancije ili komentari,

nas kontaktirajte na:

STATUS izvorna kućna pomagala d. o. o. Karlovac
Smičiklasova 5c
47000 Karlovac
Servisni telefon: +385 (0)47 421 246
e-mail: info@status-trgovina.hr

Više informacija možete pronaći i na internetskoj stranici www.status-trgovina.hr.

9. IZJAVA O SUKLADNOSTI

- a.) Direktiva o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na stavljanje na raspolaganje na tržištu električne opreme namijenjene za uporabu unutar određenih naponskih granica:
LVD DIREKTIVA 2014/35/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA
- b.) Direktiva o usklađivanju zakonodavstava država članica u odnosu na elektromagnetsku kompatibilnost:
EMC DIREKTIVA 2014/30/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

EU izjava sukladnosti garancija je da je naprava sigurna, pregledana i testirana i da odgovara svim zahtjevima koji su navedeni u važećim standardima, direktivama i propisima.

EU izjava o skladnosti z oznako CE se nahaja pri prodajcu in se lahko zagotovi na zahtevo stranke.

EU Izjava o sukladnosti za označavanje CE se nalazi kod prodavatelja i može se dostaviti na zahtjev kupca.



10. INFORMACIJA O PRAVILNOM ODSTRANJIVANJU PROIZVODA

Po isteku životnog vijeka, opremu ili dijelove opreme je potrebno odstraniti iz upotrebe. Odsluženi dijelovi se odlažu na deponij za industrijske otpatke u skladu s važećim propisima:

- Direktiva o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO):
DIREKTIVA 2012/19/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA
- Direktiva o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnoj i elektroničkoj opremi:
DIREKTIVA 2011/65/EU EUROPSKOG PARLAMENTA I VIJEĆA

Okolišu štetne komponente i dijelove iz aparata je potrebno odstraniti na tome posebno namijenjena mjesta.



Oznaka na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava da po isteku njegovog životnog vijeka s njim nije dozvoljeno ravnati kao sa drugim kućanskim otpacima. Vaša dužnost je izrabljenu napravu predati na posebna skupna mjesta za izdvojeno prikupljanje otpada u okviru vaše lokalne zajednice, odnosno zastupniku koji se bavi prikupljanjem otpadne EE opreme.

Izdvojeno odstranjivanje pojedinih dijelova EE opreme sprečava negativne posljedice zagađenja okoline i nastanka opasnosti po zdravlje do kojeg može doći zbog neodgovarajućeg odstranjivanja proizvoda. Pored toga takvo odstranjivanje omogućava ponovnu preradu materijala iz kojega je proizvod izrađen i na taj način energetske i sirovinu uštedu.

Za detaljnije informacije o sakupljanju, razvrstavanju, ponovnoj upotrebi i recikliranju tog proizvoda obratite se izvođaču koji se bavi preuzimanjem otpadne EE opreme ili trgovini u kojoj ste opremu kupili.

Datum izrade aparata Status Solid 300 je otisnut na garancijskom listu kojeg ste dobili prilikom kupovine.

11. STATUS SOLID 300 SET

Komplet uključuje:

- Status Solid 300 poluprofesionalni aparat za vakuumiranje
- 1 rola folije - 280 x 1500 mm
- 1 rola folije - 200 x 1500 mm
- 3 vrećice za vakuumiranje - 200 x 280 mm
- 3 vrećice za vakuumiranje - 280 x 360 mm
- 5 komada obostrano ljepljivih traka Status Stiki
- 1 priključak za vakuumiranje posuda
- 1 nož za rezanje folije

STATUS SOLID 300

SEMI-PROFESSIONAL VACUUM PACKING MACHINE

USER MANUAL



Video User Manual



STATUS

innovations

1. SAFETY INSTRUCTIONS AND INTRODUCTION

1.1. OPERATING CONDITIONS

Maximum ambient temperature in normal use is +40 °C; the average of temperatures over a 24-hour period should not exceed +35 °C. Minimum ambient temperature allowed is -5 °C. Surrounding air should be clean; relative humidity should not exceed

50 % at the maximum temperature of +40 °C. Higher relative humidity is allowed at lower ambient temperature (e.g. 90 % at +20 °C).

If the machine is not operational for 5 minutes, it turns off. You need to press On/Off button to turn it back on.

1.2. IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- a.) Working surface must be dry, normal temperature (not hot) and clear from obstructions.
 - b.) Before connecting the appliance to mains socket, check the power cord, plugs and socket. If you observe any defect, contact our repair service listed below.
 - c.) Machine should be cleaned only with a dry or slightly damp cloth.
 - d.) Never touch the Sealing Strip when using the machine (Item 15 in Figure 1) – it may be hot.
 - e.) Use the machine only for the purposes described in the User Manual.
 - f.) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - g.) This machine can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved.
 - h.) Children shall not play with the machine. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - i.) Warranty is invalid if:
 - The machine has been tampered with.
 - The machine has been used for unintended purposes.
 - Safety regulations and instructions in the User Manual were not respected and followed.
- The manufacturer will not accept responsibility for any damage that may occur as a result of not following the User Manual or improper use.

1.3. TIME INTERVALS

For the proper operation of the machine, there should be at least a 120-second time interval between each cycle of sealing or vacuum packing. When the cycles follow each other too quickly, the machine automatically stops (for detailed infor-

mation see chapter 7. Troubleshooting). Wait for the machine to cool down (approximately 45 minutes) and then you can carry on using the machine as normal. While the machine is cooling down, do not unplug it.

1.4. MAINTENANCE AND CLEANING

- a.) Unplug the machine.
- b.) Use a soft, damp cloth to clean the machine. Do not use anything that could scratch or damage the surface. Never submerge the machine in water or place it under running water. Never squirt detergent directly onto or into the machine.
- c.) Before using the machine make sure that it is completely dry.
- d.) The Sealing Strip is covered with Teflon. Remove any plastic residues using a soft cloth.
- e.) You can only clean the Sealing Strip when the machine has cooled down. Never try to clean the sealing strip using a sharp object.
- f.) While the machine is not in use, do not lock the lid. This will increase the lifespan of the foam seals.

1.5. GENERAL INFORMATION

Status Solid 300 is a semi-professional machine for vacuum packing foods in vacuum bags, Status (gastro) vacuum containers, a vacuum jug or containers closed with universal vacuum lids. It is ideal for smaller professional kitchens and demanding households.

Most significant advantages of vacuum storage:

- Preserves vitamins, minerals, nutrients, and the aroma of foodstuffs.
- Protects foodstuffs from the spread of mould and bacteria.
- Prolongs the shelf life of foodstuffs.
- Prevents the unpleasant mixing of odours in a refrigerator and freezer.

We also have to mention that Status' Solid 300 helps you save money, since you can buy in bulk, repackage your purchase in portions and then vacuum pack. Food can be divided into smaller serving portions, vacuum packed and stored in the refrigerator or freezer for a longer time.

The use of the machine is simple and efficient. You will store food in an entirely natural and healthy way, the food will remain fresh longer, and you will save time and money.

Status Solid 300 is developed and produced by Status d. o. o. Metlika, Slovenia. The serial number is located on the technical label of each individual machine.

Before first use please read the user manual thoroughly and follow the instructions.

Contact us if you have additional questions, opinions or comments.

For more information, visit our website www.status-innovations.eu. You can find an online version of this user manual at www.status-innovations.eu/knowledge-base/.

1.6. TECHNICAL INFORMATION

Dimensions	length: 416 mm width: 265 mm height: 118 mm
Weight	approximately 5.13 kg
Material	ABS plastic (external casing)
Pump	double pump
Vacuum pressure	up to -800 mbar
Electric motor	230 V~, 50 Hz Automatic shutdown in case of overheating.
Transformer	230 V~, 50 Hz / 16 V~, 5.7 A (91 VA) Automatic shutdown in case of overheating.
Pump volume	22 litres/min
Controls	electronic
Max. length of the sealing area	dual sealing at 300 mm length
Rated power, voltage, and frequency of the machine	400 W, 230-240 V~, 50 Hz

1.7. COMPONENTS AND FUNCTION BUTTONS

Figure 1 below shows components of the vacuum packing machine. Numbers in explanations of the machine operation are used in the same manner throughout the User Manual.

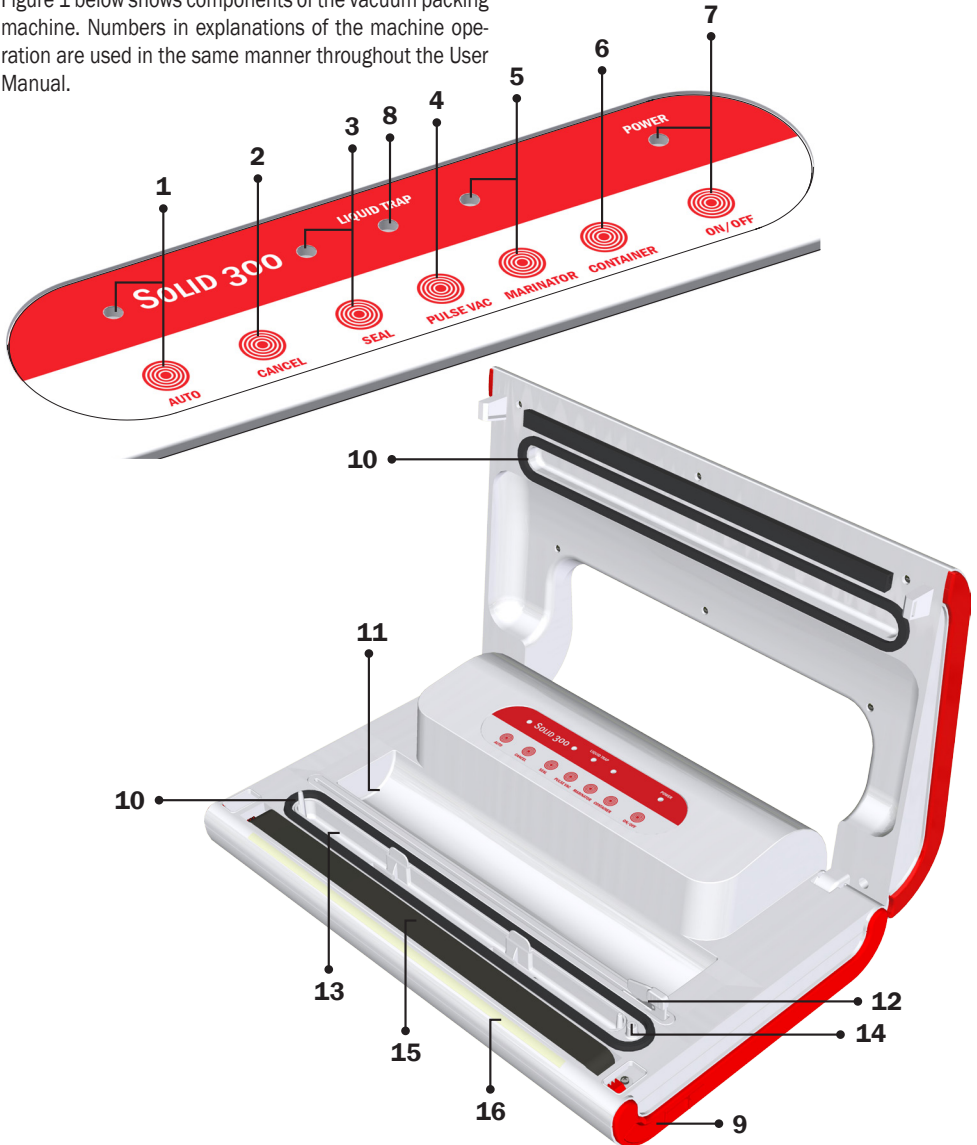


Figure 1: Status Solid 300 – components are marked with numbers.

LABEL	
1.	<p>Auto (automatic vacuum packing process) The machine automatically vacuums and seals the bag at a pre-set vacuum pressure. The light is on while the pump is running. The process is finished when the lights Auto and Seal turn off.</p>

2.	Cancel The machine cancels any ongoing operation.
3.	Seal Used in two situations: <ul style="list-style-type: none"> • In the process of forming bags out of foil rolls. • With manual (Pulse Vac) vacuum packing. When the light turns off, the process is finished.
4.	Pulse Vac (manual vacuum packing process) While you are pressing Pulse Vac the vacuum pump is running; when you release it, the operation stops. The process can be repeated until the desired amount of air has been removed. At the end, seal the bag by pressing Seal. The process is finished when the light Seal turns off.
5.	Marinator (marinating) Begins a fully automated 18-minute marinating program in a vacuum container. The process is finished when the light turns off. A vacuum container and a marinating attachment (Provac 360 Marinator Set) are sold separately.
6.	Container The machine automatically vacuum seals Status' vacuum accessories (gastro and household containers, universal lids, jug, and stoppers) at a pre-set vacuum pressure. A tube with an attachment is included with purchase.
7.	On/Off Turn the machine on or off. The light turns off when the machine is off.
8.	Liquid trap The light turns on to indicate that during the vacuum packing process the machine drew liquid from foods out of the vacuum bag and into the vacuum channel. Before continuing with vacuum packing, follow the procedure in 2.4.1.
COMPONENTS	
9.	Latch locking system with buttons for unlocking the lid <ul style="list-style-type: none"> • Locked mode: used with sealing and manual (Pulse Vac) function. Before starting any process, the lid needs to be locked by pressing on the left and right bottom corner of the lid. At the end of the process, unlock the lid by pressing both buttons (Item 9 in Figure 1). • Lock-free mode: used with automatic vacuum packing function. After pressing the button Auto, press and hold the lid in the lower middle part until you notice change in the vacuum bag.
10.	Gaskets Gaskets for vacuum packing and gaskets for sealing.
11.	Foil roll compartment
12.	Channel for foil-cutting blade with integrated knife
13.	Vacuum Channel with Liquid Trap sensors If the liquid from foodstuffs enters the machine, the machine stops operating and the Liquid Trap light turns on. After cleaning the vacuum channel, you can continue vacuum packing (see 2.4.1.).
14.	A slot for an attachment for vacuum sealing Status vacuum containers and the marinating container
15.	Double Sealing Strip It is coated in Teflon foil and it double seals the bag.
16.	Status Stiki™ A reusable and easily detachable double-sided adhesive tape for the easiest vacuum packing in the world. Stiki's main purpose is facilitating the vacuum packing process and ensuring the most economical use of the bag. The set includes 5 double-sided Status Stiki adhesive tapes.

2. USE

2.1. GENERAL INSTRUCTIONS

- When removing the machine from the packaging, make sure that all the components are included and that the machine and its accessories are in pristine condition.
- It is essential that you read the User Manual before first use.**
- Place the machine on a level smooth surface with enough room to allow for placing foodstuffs into the bags.

2.1.1. LATCH LOCKING SYSTEM

The system can be set in two positions:

- Lock-free mode is used for automatic vacuum packing function.** You need to press in the bottom centre part of the lid in the beginning of the vacuum packing process until you notice change in the vacuum bag.
- Locked mode is used with manual vacuum packing function and for sealing the bag when forming bags out of foil rolls.** You need to lock the lid by pressing on the right and left corner of the lid before starting the process of vacuum

packing/sealing. At the end of those processes, you need to press the buttons to unlock the lid.

In order to switch from locked to lock-free mode, press the button and push the latch forward. For switching back to locked mode, push the latch backward.

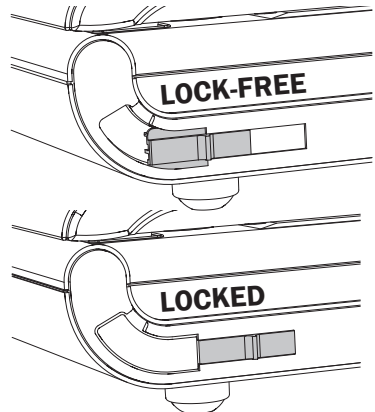


Figure 2: Latch locking system.

2.2. PREPARING THE MACHINE FOR USE

2.2.1. ATTACH THE STATUS STIKI DOUBLE-SIDED ADHESIVE TAPE

- Clean the area where Status Stiki tape will be attached with alcohol or acetone.
- Peel off one side of the double-sided tape and attach it to the cleaned surface. Press firmly to allow for the glue to adhere.
- Peel off the upper side of the tape. Stiki is now ready for use.
- The vacuum bag adheres to the Stiki tape and stays in place throughout the process of vacuum packing.
- Removal: When Stiki gets dirty or no longer adheres to the bag, remove it manually and attach a new one following the procedure described above. The double-sided Status Stiki tape does not leave marks on the machine.



Figure 3: Adhere Status Stiki tape under the Sealing Strip.

2.2.2. TURN ON THE MACHINE

Turn the machine on by pressing the On/Off button (Item 7 in Figure 1). Make sure that the control light Power is on.

2.3. TURNING FOIL ROLLS INTO BAGS: SEAL BUTTON

Switch the latch locking system to locked mode as described in 2.1.1.

- Determine the correct length of the foil by adding some extra centimetres to the length of the foods you intend to vacuum pack.
- Cut the foil with the integrated blade.
- Place the foil over the sealing strip aligning it with the gasket (see detailed Figure 4).
- Close the lid and lock it by pressing on the right and left corner of the lid.
- Press the Seal button. During the sealing process, the Seal light blinks and the vacuum pump turns on to compress the lid to the machine for a better seal.
- The bag is sealed when the light Seal turns off. Unlock the machine and open the lid.

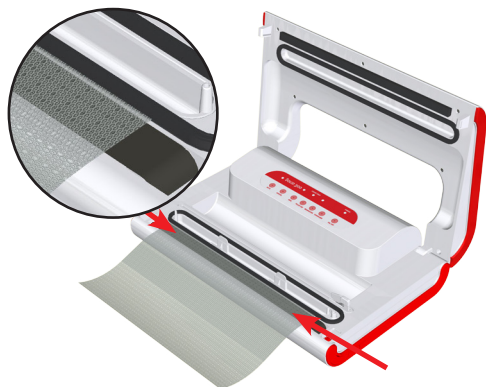


Figure 4: When sealing, position the bag over the Sealing Strip all the way to the gasket.

2.4. AUTO MODE: VACUUM PACKING OF SOLID AND DRY FOODSTUFFS (CURED MEAT PRODUCTS, HARD CHEESES, NUTS, AND ALIKE)

Switch the latch locking system to lock-free mode as described in 2.1.1.

- Place the foods into a bag. The bag should always be longer than the length of the foodstuff, which is to be vacuum packed.
- Position the open end of the bag into the vacuum channel, between the sealing gaskets. Stick it to the Status Stiki tape to ensure that the bag remains in the correct place and without creases (see 2.2.1. on how to attach the Status Stiki).
- Close the lid and press Auto. Press and hold in the lower middle of the lid until you notice the change in the bag. The light Auto is on.
- When the machine switches to sealing, light Seal starts blinking. When the light Seal turns off, the bag is vacuum packed and sealed with a double seal.
- Lift the lid and detach the bag from the Status Stiki double-sided adhesive tape.

edges of the bag outwardly before placing the foodstuff into the bag and then unfold the edges back into place. This will ensure that the edges do not become greasy.



Figure 5: During the vacuum packing process, position the open edge of the bag in the middle of the vacuum channel.

Recommendation: When vacuum packing greasy cured meat products (particularly bacon), fold the

2.4.1. HOW TO ACT IF THE MACHINE BEGINS TO DRAW LIQUID WHILE VACUUM PACKING?

If you notice that the machine is drawing liquid IMMEDIATELY, stop the vacuum packing process by pressing the Cancel button. If the vacuum packing process is not stopped in time and the liquid enters the vacuum channel, the Liquid Trap sensor will stop the vacuum packing process and the control light Liquid Trap will turn on. Follow this procedure:

- Open the lid. Lift the Liquid Trap tray (Item 13 in Figure 1) from the Vacuum Channel directly upwards.
- Pour the liquid out and thoroughly wipe the tray until completely dry. If the liquid made its way under the tray, wipe and dry the channel as well.
- Put the tray back into place and continue with vacuum packing.



Figure 6: When liquid finds its way into the vacuum channel, lift the Liquid Trap tray directly upwards, pour the liquid out, and dry the tray thoroughly.

2.5. PULSE VAC MODE: MANUAL VACUUM PACKING FOR DELICATE AND MOIST FOODS (FRESH MEAT, FISH, VEGETABLES, FRUIT, CAKES, SOFT CHEESES)

Pulse vacuum packing allows you to gradually remove the air from the bag. The vacuum pump is running while you are pressing the button Pulse Vac and it stops when you release it. You can achieve a specific negative pressure in the bag with several consecutive pushes.

Switch the latch locking system to locked mode as described in 2.1.1 and shown in Figure 7.

- Place the foods into a bag. The bag should always be longer than the length of the foodstuff, which is to be vacuum packed.
- Position the open end of the bag into the vacuum channel, between the sealing gaskets. Stick it to the Status Stiki tape to ensure that the bag remains in the correct place and without creases (see 2.2.1. on how to attach the Status Stiki).
- Close the lid and lock it by pressing on the bottom right and left corner of the lid.
- Remove the air from the bag by pressing and holding the Pulse Vac button until you estimate enough air has been removed from the bag.
- Seal the bag by pressing the Seal button. During the sealing, the light Seal is blinking and the vacuum

- pump turns on to compress the lid to the machine for a better seal.
- When the light Seal turns off, the process is finished. Unlock the lid by pressing the side buttons (Item 9 in Figure 1). Remove the bag by detaching it from the Status Stiki tape.

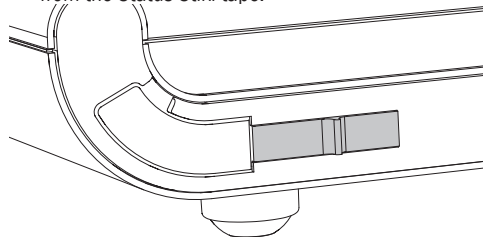


Figure 7: While in manual mode, the latch locking system needs to be in the locked mode.

Recommendation: The simplest way to vacuum pack almost all sorts of fruit and most vegetables, fresh meats, mushrooms and the like, is to keep them in a freezer for a few hours before vacuum packing. This way foods like strawberries will retain their shape completely and there will be no risk of liquid seeping into the vacuum channel.

2.6. MARINATOR MODE: FAST MARINATING FUNCTION COMPATIBLE WITH PROVAC 360 MARINATOR SET (NOT INCLUDED WITH PURCHASE)

Meat and fish are marinated faster in vacuum since vacuum opens the pores of the food and allows the marinade to quickly and thoroughly penetrate deep into the food. By performing 5 consecutive vacuum packing and releasing the vacuum operations, it is possible to achieve the same effect in 18 minutes rather than overnight. The programme is entirely automated.

- Connect the tube aperture to the slot on the extreme right edge of the vacuum channel (Item 14 in Figure 1).
- Connect it to the container for marinating (see Figure 8).
- Press Marinator to start the marinating programme. During the process, the light blinks.
- The process is finished when the light turns off.

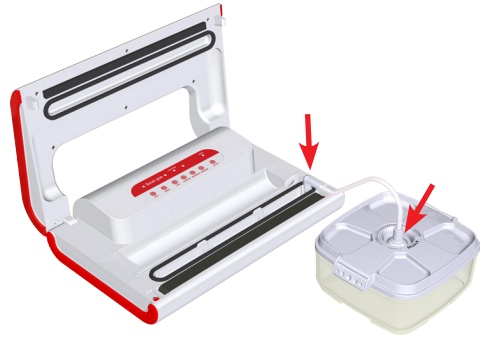


Figure 8: Marinating process.

2.7. CONTAINER MODE: VACUUM SEALING STATUS' (GASTRO) VACUUM CONTAINERS, LIDS, AND JUG

A tube with an attachment for the vacuum sealing of Status vacuum accessories (gastro and household containers, lids and jug) is included in the set.

- Connect the aperture of the tube to the attachment located on the extreme right edge of the vacuum channel (Item 14 in Figure 1).
- Place and hold the other end of the attachment around the valve of the chosen vacuum container (see Figure 9).
- Press Container. Once the pre-set negative pressure is achieved inside the container, the process ends automatically.

When storing liquid foodstuffs (soups, sauces, and similar) in vacuum containers, do not fill them to the top. Leave at least 1.5 cm space between the surface of the liquid and the lid.



Figure 9: Vacuum sealing vacuum containers.

3. VACUUM PACKING DIFFERENT TYPES OF FOOD

Vacuum packing is not a substitute for freezing or canning. Vacuum-packed foods still need to be stored in the refrigerator or freezer or in a cool place (e.g. dried meat products in a cellar).

Soups, sauces and liquids should either be pre-frozen before packing in a vacuum bag or vacuum packed in a vacuum container.

Boiled meat, raw meat and fish: For the best results, we recommend you to pre-freeze meat and fish for 1-2 hours prior to vacuum packing to ensure the retention of juices and shape, and to help guarantee a good seal. If pre-freezing is not possible, place a folded paper towel between the meat and the top of the bag, avoiding the area to be sealed. Leave the paper towel in the bag when vacuum packing to absorb excess moisture and juices.

Note: Beef may appear darker after vacuum packing due to the removal of oxygen. However, this does not affect its quality.

Vegetables: Vegetables should be blanched before freezing. The process of blanching stops the enzyme action and preserves flavour, colour and texture. 1 to 2 minutes in boiling water is enough for fresh leafy vegetables or beans. For chopped zucchini or broccoli and other cruciferous vegetables allow 3 to 4 minutes, for carrots allow 5 minutes. After blanching, submerge the vegetables in cold water to stop the process then dry them with a paper towel prior to vacuum packing.

We recommend you to store leafy vegetables in vacuum containers with drip trays. This way, spinach and lettuce will stay fresh up to 2 weeks in the refrigerator.

Herbs: Herbs containing a high level of essential oils, such as sage, thyme, rosemary or peppermint are not suitable for vacuum packing only for drying. Basil, tarragon, garden dill, parsley, and chive should be frozen. If dried, they lose too much flavour.

Mushrooms, raw garlic and raw potatoes: We strongly recommend the manual - pulse vacuum packing function. Refer to books about mushrooms for information about correct preparation (if blanching is needed or not). Clean them using a brush, chop them and then store them in single use portions. We recommend that you put them in the freezer for an hour before vacuum packing. Do not thaw the mushrooms before cooking them. Boil frozen mushrooms in hot salty water or add them directly to sauces or soups.

Coffee: If you want to properly vacuum pack coffee or other ground food, leave the items in their original packaging and place them into the Status vacuum bag. If you do not have the original packaging, use a regular bag and insert it in the vacuum bag. This way you can prevent grains from being sucked into the machine.

Thawing vacuum packed foods: Foods should always be thawed in the refrigerator to preserve quality.

4. BENEFITS OF VACUUM PACKING

4.1. WHAT IS VACUUM?

Oxygen provokes chemical changes on the food and as a consequence grease can go rancid, colour of the food changes, mould and bacteria multiply, flavour, vitamins,

aroma and minerals are lost. Vacuum packing dramatically slows down such undesired effects, prolongs the shelf life of food and preserves its quality.

4.2. WHAT IS FREEZER BURN?

Signs of freezer burn are rancid meat, rotten vegetables and tasteless fruit. Freezer burn appears when

the packaging is permeable to air (common one-ply PE bags) and frozen food is exposed to oxygen.

Consequently, water evaporates and the surface of the frozen food dries out. Oxygen penetrates through the porous cracks and initiates oxidation. Therefore, food

loses its aroma and fresh taste. You can recognize freezer burn by the white and dun stains on the food.

4.3. DEEP FROZEN OR CHILLED

The advantage of storing deep frozen food is in preserving its essence – vitamins, minerals and taste. Besides, at temperatures between -30 °C and -40 °C the texture of raw food changes only to a minimum extent (e.g. meat). Food should be frozen as quickly as possible, because if you freeze it slowly, big ice crystals form on the surface. They overgrow food cells and subsequently damage their structure. When you freeze food quickly, small ice crystals form and they do not damage the food to such an extent. If possible,

freeze food at a constant temperature (-18 °C at the most). Some foods have to be blanched (scalded) in order to avoid unwanted changes during freezing or deeply refrigerating (enzyme activation, ceased germination). Blanched or in any other way heat-treated foods must be chilled before freezing. To ensure better quality of stored fruit, use sugar as additive. This also preserves the aroma and the colours. Foods should be kept as close together as possible in the freezer.

4.4. THAWING AND REFREEZING

Thawing should be a slow (the most suitable way of thawing is in the refrigerator) and natural process. It should not be forced (as thawing in hot water or in the microwave). Once the food is defrosted, it should not be refrozen. When refreezing, mechanical damages occur and food can perish more quickly. Taste, colour and

aroma are decomposed. Microorganisms (bacteria, mould) multiply much faster. These consequences cannot be eliminated by refreezing. It is therefore recommended that once the foods are thawed, they should be used as soon as possible.

4.5. SOUS VIDE COOKING

Cooking Sous Vide is a cooking technique where food is cooked in vacuum-packed bags immersed in hot water. The Sous Vide technique provides a superior flavour of your home-cooked food, where foods optimally retain their natural taste, colour and texture. Food for Sous Vide cooking can be seasoned before vacuum packing.

The best Sous Vide vacuum bags on the market are the ones that have the perfect combination of materials (airtight Polyamide and food-grade Polyethylene) and where the thickness of materials is just right. Status' bags perfectly fulfil both of these characteristics.

4.6. SAILING, CAMPING AND PICNICKING

Vacuum packing is also suitable for picnics, sailing, and camping. Food, equipment and documents will stay dry and protected. Batteries, mobile phones and cameras can also be vacuum packed to stay protected. Vacuum

packing prevents mixing of odours and keeps food from perishing due to moisture, which is particularly important in small spaces.

5. WHY USE STATUS' BAGS AND FOIL ROLLS?

Status vacuum bags are impermeable, food safe, neutral in taste and smell, reusable, BPA free and suitable for Sous Vide cooking. The foodstuffs stored in them will remain the same at least half a year after vacuum packing.

The quality of the vacuum bag is determined by the thickness of the foil, the combination of materials and the height of the ribbed profile.

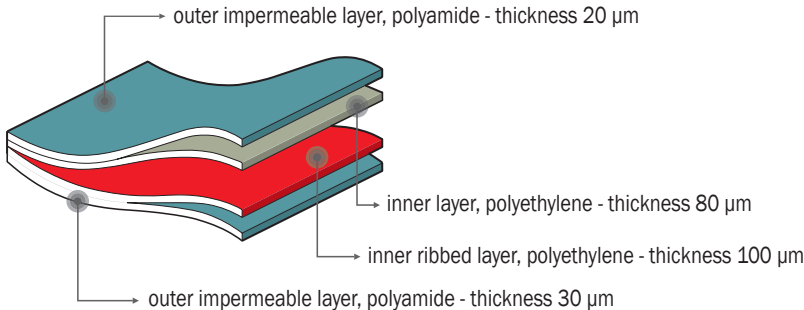
The thickness of the bag: Status' bags are characterized by a 100 µm thick smooth foil and a 130 µm thick ribbed foil. Their embossed criss-cross pattern helps that the air is removed more effectively during the vacuum sealing process.

The combination of materials: Status' bags are made of Polyamide and Polyethylene each of which has its function in quality vacuum packing. Polyamide in the outer layer of the foil guarantees impermeability of the oxygen which guarantees quality stored food. Compared to competing brands, Status' bags and foils boast the thickest layer of polyamide (20 or 30 µm) which makes them the most quality option for storing food.

The height of the ribbed profile: Status' bags feature at least 0.2 mm high ribbed layer which ensures a uniform process of sealing throughout all cycles. Thinner bags can be vacuum sealed well during the initial cycles but later even the quality vacuum sealers cannot generate enough negative pressure.

Status bags and foil rolls are compatible with all brands of vacuum packing machines.

BAG STRUCTURE



VACUUM BAGS AND FOIL ROLL SETS

Foil roll	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> length 3000 mm x width 200 mm, 4-piece set length 3000 mm x width 280 mm, 3-piece set length 3000 mm x width 120 mm (for salami), 5-piece set length 3000 mm x width 350 mm, 3-piece set
Bags for vacuum packing	4 ply foil (PA/PE) <ul style="list-style-type: none"> length 280 mm x width 200 mm, 40-piece set and 100-piece set length 360 mm x width 280 mm, 25-piece set and 100-piece set length 550 mm x width 120 mm (for salami), 30-piece set and 100-piece set length 400 mm x width 350 mm, 25-piece set and 100-piece set
Thickness of the foil	100 µm (smooth, unribbed part) and 130 µm (structured ribbed part of the foil)
Quality of the foil	Impermeable, two-ply, food-grade, neutral in taste and smell, reusable, microwave safe, appropriate for Sous Vide cooking.

6. COMPARATIVE STORAGE TABLES

(Source: Status' Development Department)

6.1. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE REFRIGERATOR

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Boiled food	2 days	10 days
Fresh meat	2 days	6 days
Fresh poultry	2 days	6 days
Boiled meat	4-5 days	8-10 days
Fresh fish	2 days	4-5 days
Cold meats	3 days	6-8 days
Smoked sausages	90 days	365 days
Hard cheeses	12-15 days	50-55 days
Soft cheeses	5-7 days	13-15 days
Fresh vegetables	5 days	18-20 days
Fresh herbs	2-3 days	7-14 days
Washed lettuce	3 days	6-8 days
Fresh fruit	3-7 days	8-20 days
Desserts	5 days	10-15 days

Tip: Before vacuum packing properly chill the food.

6.2. COMPARATIVE TABLE OF FOOD STORAGE IN THE FREEZER

Type of food	Regular storage	Vacuum storage
Fresh meat	6 months	18 months
Ground meat	4 months	12 months
Poultry	6 months	18 months
Fish	6 months	18 months
Fresh vegetables	8 months	24 months
Mushrooms	8 months	24 months
Herbs	3-4 months	8-12 months
Fruit	6-10 months	18-30 months
Cold meats	2 months	4-6 months
Baking goods	6-12 months	18 months
Coffee beans	6-9 months	18-27 months
Ground coffee	6 months	12-34 months
Bread/rolls	6-12 months	18-36 months

Only approximate time of duration is indicated in the tables, as it depends on the initial state (freshness) and way of preparing food. We have considered storage of food at +3 °C/+5 °C in the refrigerator and at -18 °C in

7. TROUBLESHOOTING

PROBLEM:	WHAT TO DO:
The machine does not respond when I press the buttons.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the machine is plugged in and turned on. • If socket is on but you have no power, check the socket with another machine that you know works. • Check the power cord for any damage – cracks or splitting.
The machine is turned on but the pump is not working.	<ul style="list-style-type: none"> • Electromotor was turned off because of overheating. Wait for 45 minutes for the machine to cool down. While the machine is cooling down do not unplug it.
All lights (except Power) are blinking.	<ul style="list-style-type: none"> • The sealing strip has overheated. Wait for 45 minutes for the machine to cool down. While the machine is cooling down do not unplug it.
The machine cannot be locked.	<ul style="list-style-type: none"> • Switch the latch locking system to locked mode as described in 2.1.1.
You pressed the wrong button.	<ul style="list-style-type: none"> • Use the Cancel button to stop all the operations. Start the process from the beginning.
The machine has sucked in moisture.	<ul style="list-style-type: none"> • Stop all operations by pressing Cancel. Follow the procedure described in 2.4.1.
Air remains in the bag.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you have placed the entire open end of the bag in the middle of the vacuum channel. • Ensure that the bags you are using are at least 100/130 µm thick. • Check if the bag is damaged – splits, perforations or bubbles. Test: Seal the bag and submerge it in water. Bubbles will appear from the damaged parts. • When using foil rolls, make sure that the first sealing edge is correctly sealed. • Do not cut the foil lengthwise to make narrower bags because it disturbs the distribution of the ribbed profile and consequently the air cannot be removed sufficiently.
The bag doesn't hold vacuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Before sealing, make sure the edges of the bag are clean and without creases. Clean and dry the edge thoroughly. If needed, remove any particles of the food. • If you are vacuum packing foods with sharp edges (e.g. bones), cover them with a paper towel.
Bag melts or cannot be sealed completely.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure you are using bags that are at least 100/130 µm thick and two-ply. • Before sealing, ensure that the edges of the bag are clean and dry.
The machine seals several bags (up to 5 times) then it seems it is not working properly anymore.	<ul style="list-style-type: none"> • We strongly recommend vacuum bags that are at least 100/130 µm thick. There are many different types of vacuum bags available on the market so pay special attention to the quality. Our recommendation is to use original vacuum bags from Status, which are two-ply and 100/130 µm thick.
The vacuum container doesn't hold the vacuum.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that your attachment is correctly inserted (as shown in Figure 9). • Make sure the container lid (especially gaskets) is clean and dry and in the correct position. • Make sure the valve on the lid of the container is clean and dry. If needed, reassemble and clean it.

PROBLEM:	WHAT TO DO:
How do I know the marinating process is completed?	<ul style="list-style-type: none"> • Observe the light Marinator. When the process ends, the light stops blinking.

8. WARRANTY

This warranty is valid for **two years** from the date of purchase. Evidence of original purchase is required for warranty services, so it is important to keep your sales receipt.

This warranty does not cover damage caused by liquid entering the machine or breakdown caused by failure to follow the manufacturer's instructions for use, cleaning and maintenance, or as a result of using the machine for other purposes than recommended.

If you have any comments or questions concerning the functioning of the machine or warranty, please contact us:

STATUS d. o. o. Metlika
Ulica Belokranjskega odreda 19,
8330 Metlika, Slovenia
Customer phone: +386 736 91 228
E-mail: info@status.si

For more information, visit www.status-innovations.eu.

9. DECLARATION OF CONFORMITY

a.) Directive on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of electrical equipment designed for use within certain voltage limits:

LVD DIRECTIVE 2014/35/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

b.) Directive on the harmonisation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility:

EMC DIRECTIVE 2014/30/EU OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL

EU Declaration of conformity guarantees that the machine is safe and has been inspected and tested to meet all the requirements specified in the applicable standards, directives and regulations.

EU Declaration of conformity for CE marking is located at the seller and can be provided per customer's request.



10. CORRECT DISPOSAL OF YOUR VACUUM MACHINE

When the equipment or parts of the device are no longer fit for use, they must be disposed of at the industrial waste landfill in accordance with applicable regulations:

- Directive 2012/19/EU of the European Parliament and of the Council on waste electrical and electronic equipment (WEEE)
- Directive 2011/65/EU of the European Parliament and of the Council on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment

Environmentally hazardous components and parts that were built into the device have to be disposed of at specialized sites.

Separate collection of individual components of EE equipment prevents negative effects of environmental pollution and minimizes danger to human health, which may occur as a result of improper product disposal. In addition, it enables reuse and recovery of the material, thus saving energy and raw materials. For detailed information on collecting, sorting, reuse and recycling of the product, contact the provider of WEEE collection services or the shop where you bought the equipment.

The date of manufacture of the Solid 300 vacuum sealer can be found on the warranty sheet which you received with purchase.



The symbol on the product or its packaging indicates that at the end of its life, the product may not be treated as ordinary household waste and must be disposed of in accordance with your local authority's instructions and at properly designated sites.

11. STATUS SOLID 300 SET

The set includes:

- 1 Status Solid 300 Semi-professional Vacuum Packing Machine
- 1 foil roll – 280 x 1500 mm
- 1 foil roll – 200 x 1500 mm
- 3 vacuum bags – 200 x 280 mm
- 3 vacuum bags – 280 x 360 mm
- 5 double-sided Status Stiki adhesive tapes
- 1 attachment for vacuum sealing containers
- 1 foil-cutting blade

